Лиза Стил

100 КУЛИНАРНЫХ ШЕДЕВРОВ, РЕЦЕПТОВ, МАЛЕНЬКИХ ХИТРОСТЕЙ И ВАРИАЦИЙ НА ТЕМУ ЯИЦ

Завтрак, ужин и... обед!

ЯИЧНЫЙ ЭКСПЕРТ




SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Коллекция изобретательных рецептов, которая вдохновит как новичков, так и опытных кулинаров, которые хотят совершенствоваться и открывать для себя что-то новое каждый день. Лиза Стил, куровод в пятом поколении, автор и создатель суперпопулярного FreshEggsDaily.com и ведущая программы «Добро пожаловать на мою ферму» на CreateTV, приглашает вас в свой мир, чтобы показать: яйцами можно питаться хоть каждый день. Сначала Лиза расскажет самое главное, что нужно знать о яйцах, и развеет некоторые распространенные мифы о них. Затем обучит вас основным методам их приготовления — на пару, на гриле, в духовке и на сковороде. И наконец поделится своими любимыми рецептами, которые охватывают буквально все, в том числе завтрак и бранч: от яиц Бенедикт и классического французского омлета до пасхальных яиц, хлеба, сэндвичей, напитков, закусок, супов, салатов, пасты, кексов, пирогов и начинок. Множество великолепных фотографий сопровождают рецепты сладких и острых блюд — Лиза добавляет к ним собственное уникальное прочтение, которое рождается из сочетания скандинавских корней, детства в Новой Англии и нынешней жизни в штате Мэн. Невероятно просто и умопомрачительно вкусно!

В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

- Лиза Стил
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ Разбираемся в яйцах
    - ■
    - ■ Свежие яйца и правда лучше?
    - ■ Это свежее яйцо?
    - ■ Расшифровываем надписи на упаковке
    - ■ Белые или коричневые: это важно?
  - ○ Готовим яйца
    - ■
    - ■ Вес яиц
    - ■ Как разбивать яйца и разделять их на желтки и белки
    - ■ Температура яиц
    - ■ Как взбивать яичный белок

- Общие советы по готовке
- Безопасное употребление яиц

○ Основные техники приготовления яиц

-
- Яйца вкрутую и всмятку
- Яйца пашот
- Яичница
- Яичница-болтунья
- Запеченные в духовке яйца

○ Консервация яиц

-
- Заморозка яиц
- Яичная смазка
- Яичные желтки
- Вяленые желтки
- Маринованные яйца
- Несколько слов напоследок

○ Завтрак

-
- Кофе с яйцом по-шведски
- Болтунья с рикоттой
- Болтунья с чимичурри
- Болтунья с двойным укропом
- Пирожки с яичницей
- Яйца Бенедикт
- Яичница с абрикосовым джемом и козьим сыром
- Хрустящая яичница с лимоном
- Яичница со спаржей и голландским соусом
- Яйца в гнезде
- Яичница на тосте с авокадо и маслом
- Яичница со сливками
- Финское яичное масло
- Яйца, запеченные со сливками и сыром
- Запеченные яйца с беконом
- Классический французский омлет (сложенный втрое)
- Растительное масло на травах
- Омлет со спаржей и пармезаном
- Омлет со шпинатом и козьим сыром

○ От бранча до ланча

-
- Французский тост
- Пышные ванильные панкейки
- Соус бурбон с кленовым сиропом и грецким

орехом
- Панкейки с клубникой, базиликом и сливками
- Панкейки с пеканом, тыквой и специями
- Маффины с черникой и кардамоновой крошкой
- Черничные поповеры
- Пулла
- Хлебный пудинг
- Сэндвич с жареным сыром и яйцом
- Деревенский сэндвич с яйцом
- Сэндвич на французских тостах с инжиром
- Сэндвич с лимонно-яичным салатом, песто и авокадо
- Базиликово-ореховый песто
- Яйца кокот
- Яйца в слойке
- Запеченные яичные тарталетки
- Паннукакку (финские блины в духовке)
- Пряное сырное суфле
- Фриттата с козьим сыром и зеленью
- Фриттата с бататом и колбасой
- Классический киш
- Киш капрезе с помидорами

○ Напитки и закуски
-
- Яичный флип
- Бурбон сауэр с лаймом
- Кленовый сауэр
- Сайдкар-глазунья
- Пряный хмельной эгг-ног
- Фаршированные яйца с маслом авокадо и шалфеем
- Фаршированные яйца с куркумой
- Гужеры с грюйером
- Яйца по-шотландски с беконом в сахарно-кленовой глазури
- Тарт с брокколи и чеддером
- Бекон в сахарно-кленовой глазури
- Масляные крекеры
- Лимонно-базиликовые плитки

○ Ужин
-
- Яичный суп
- Яично-лимонный суп (авголемоно)
- Салат «Цезарь»

- Салат нисуаз
- Теплый салат с беконом и яйцами
- Домашняя паста
- Паста карбонара
- Ньокки с рикоттой
- Соус из шалфея в сливочном масле
- Запеченные макароны с сыром
- Равиоли с яичным желтком
- Теплая праздничная страта
- Пицца с беконом и яйцами
- Яйца, запеченные в кольцах мускатной тыквы
- Запеченные яйца «Маринара»
- Сырный пирог с грибами
- Хэш со свеклой и беконом
- «Жаба в норке» (сосиски в йоркширском пудинге)

○ Десерты

-
- Ангельский бисквит
- Фунтовый кекс бандт
- Полуфунтовый кекс с кардамоном
- Праздничный полуфунтовый кекс с клюквой
- Песочный чизкейк
- Чизкейк «Тыквенный вихрь» с засахаренными грецкими орехами
- Бостонский кремовый пирог
- Лимонный пирог с меренгой
- Кленово-ореховый пирог с глазурью из сливочного сыра
- Кекс с апельсиновым бренди и оливковым маслом
- Бретонский пирог с ромом и сливами
- Фигурное сахарное печенье
- Простое ванильное печенье
- Печенье с арахисовым маслом
- Двойное печенье с арахисовым маслом и джемом
- Вупи пай с лимонно-черничной начинкой
- Пирожные шу
- Пирожные шу с кленовым сиропом и масалой
- Шоколадные капкейки со сливочно-шоколадной глазурью из швейцарской меренги
- Пряный рисово-сливочный пудинг с апельсиновым соусом

        - Черничный пирог
        - Крем-брюле
        - Тирамису
        - Лимонный курд
        - Ванильное мороженое
        - Мятное мороженое с белым шоколадом
        - Клафути с печеным ревенем
        - Горшочки с шоколадным кремом
        - Итонская путаница с черникой
        - Гнезда из меренги с ягодами
    - Заправки, соусы, начинки и посыпки
        -
        - Домашний майонез
        - Лимонный майонез с каперсами и чесноком
        - Майонез с острым соусом шрирача
        - Соус тартар
        - Айоли
        - Заправка «Цезарь»
        - Голландский соус
        - Беарнский соус
        - Сабайон
        - Ванильный крем патисьер
        - Английский крем
        - Ванильный пудинг
        - Пудинг из ванильного крема с коричневым маслом
        - Мини-меренги
        - Домашний маршмеллоу
        - Кремовый зефир
        - Сливочно-шоколадная глазурь из швейцарской меренги
        - Королевская глазурь
        - Домашняя посыпка
    - Что есть у меня на кухне?
        - Запас продуктов и ингредиентов
        - Кухонная утварь и приборы
        - Уход за чугунной сковородой
    - Указатель рецептов по количеству яиц
        -
        - Для справки
    - Благодарности
    - Об авторе
- notes
    - 1

- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9

Лиза Стил
Завтрак, ужин и… обед! 100 кулинарных шедевров, рецептов, маленьких хитростей и вариаций на тему яиц

Lisa Steele
THE FRESH EGGS DAILY COOKBOOK
Over 100 Fabulous Recipes to Use Eggs in Unexpected Ways

В книге имеются упоминания социальных сетей Facebook (Фейсбук) и Instagram (Инстаграм). Деятельность американской транснациональной холдинговой компании Meta Platforms Inc. по реализации продуктов — социальных сетей Facebook и Instagram запрещена на территории Российской Федерации.

© Lisa Steele, 2022
© Мишель М.С., перевод на русский язык, 2023
© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023
КоЛибри®

* * *

Эта кулинарная книга с глубоким погружением в нюансы такого простого и вместе с тем важного ингредиента, как яйцо, читается как энциклопедия и любовное послание одновременно.

Дамарис Филлипс, шеф-повар, телеведущая Food Network

Радостная увлеченность Лизы темой яиц, с ее восхитительными рецептами и экспертными знаниями, стала неотъемлемой частью моей кухни.

Тара Бенч, кулинарный блогер, основатель Tara Teaspoon, участница кулинарных проектов Марты Стюарт

Вы почувствуете любовь в каждом кусочке вкусных блюд, приготовленных по рецептам Лизы!

Нэнси Фуллер, создатель шоу Farmhouse Rules, член жюри кулинарных конкурсов на телеканале Food Network

Лиза Стил демонстрирует всевозможные секреты кулинарного волшебства с яйцами — от варки на пару до гриля, жарки, выпечки и даже приготовления напитков!

Modern Farmer

Эта книга подскажет кулинарам-любителям множество новых способов приготовления яиц.

Library Journal

Самая удобная и практичная поваренная книга из всех, которые встречались нам в последнее время. Браво!

Reads with Coffee

Посвящается моим курочкам, прежним и нынешним







Введение

Тонкие солнечные лучики медленно движутся по полю, пробиваясь сквозь застывший, серый предвосходный свет и едва касаясь капель росы, которые сверкают на розовом клевере и белых маргаритках. Слышно лишь едва уловимое хлопанье крыльев цапли. Позже по сосне начинает долбить дятел, а бурундук ворчит на него, сидя в своем домике высоко в ветвях, певчие птички выводят трели в своих гнездах, а пчелы тут и там перелетают с цветка на цветок.

Я еще сплю в нашем уютном доме на небольшой ферме в штате Мэн: здесь мы живем уже семь лет, сменив Уолл-стрит на сельскую местность.

Вдруг относительную тишину нарушает пронзительное «ку-ка-ре-ку» петуха Шермана. Я открываю глаза, опускаю на пол ноги, беру джинсы с фланелевой рубашкой и спускаюсь вниз. Проходя через кухню, с тоской смотрю на кофеварку: с первой чашечкой кофе придется повременить. Натягиваю ботинки, беру корзину и пробираюсь по мокрой траве к курятнику.

Я слышу, как куры тихо болтают меж собой, а Шерман звонко и отрывисто кукарекает. Почувствовав мое приближение, птицы приходят в волнение и устраивают в курятнике страшный шум. Чтобы их успокоить, я быстро открываю дверцу и выпускаю кур во двор. Затем подхожу к передней части курятника и заглядываю внутрь.

Моя любимица Миранда сидит в гнездовом домике и настороженно смотрит на меня, пока я иду к ней. Она что-то бормочет, как будто про себя. Поворачивает голову, вероятно, прося об уединении, затем немного приподнимается, негромко квохчет и вздыхает.

Я слышу глухой стук. Просунув под курицу руку, я нащупываю теплое яйцо, угнездившееся в соломе. Осторожно вытаскиваю его, а Миранда выскакивает из гнезда и громко кудахчет, сообщая всему миру, что она снесла яйцо. Она не замолкает; некоторые куры присоединяются к ее праздничной песне, и под всеобщее кудахтанье Миранда отправляется на улицу завтракать. У меня же теперь есть свежайшее яйцо к завтраку.

Возвращаясь в дом, я уже чувствую вкус первого глотка горячего кофе и яйца. Нужно только выбрать: болтунья, глазунья или, может быть, пашот на тосте? Или вообще омлет?

КАК Я ВЫСИЖИВАЛА «СВЕЖИЕ ЯЙЦА КАЖДЫЙ ДЕНЬ»

Мое первое воспоминание о разведении цыплят — мне лет пять, мы с младшим братом стоим на коленях на заднем крыльце нашего дома и заглядываем в большую картонную коробку. Внутри пушистые цыплята прижимаются к лампочке, чтобы согреться. Мы, конечно, дали им всем имена — помню, что среди них были Бэтмен и Робин, потому что мы обожали популярный в то время телесериал, — а еще мы любили наблюдать, как они клюют землю, играют в догонялки или засыпают, прижавшись друг к другу.

Но, когда цыплята подросли и переехали жить в курятник, мы потеряли к ним интерес. Выращивание цыплят означало больше обязанностей, а какой ребенок захочет чистить курятник, когда можно кататься на велосипеде или плавать в городском бассейне? В конце концов, в курах не было ничего нового: курятник был не только у нас — мои бабушка и дедушка держали сотни кур у себя на ферме через дорогу. Так что бегающие повсюду куры — привычная картина из моего детства.

В те времена наш кот Мышелов любил свернуться калачиком в пустом гнездовом домике и ждать, когда мы принесем цыплятам их лакомства — остатки вчерашнего ужина, — чтобы в свое удовольствие рыться в объедках вместе с птенцами.

Не самых приятных воспоминаний о разведении кур тоже хватает. Например, каждый раз, оказавшись на свободе, петух Боджженглз гонял нас с братом по всему двору. А несушки в гнездах так сильно клевали нам руки, когда мы пытались достать из-под них яйца, что мы начали приходить на ежедневный сбор яиц в кухонных рукавицах.



Как ни странно, я не помню, чтобы в детстве пыталась подзаработать на продаже яиц. Зато я ставила складной столик и продавала с него коробочки с малиной, которую собирала с кустов на нашем заднем дворе. Уже в первом классе я заработала

достаточно, чтобы купить неоновый оранжево-желтый купальник, который мне приглянулся! Видимо, у малины была более высокая «норма прибыли» и более низкая «стоимость труда» (даже в том нежном возрасте у меня были некоторые бухгалтерские наклонности).



Перенесемся на несколько десятилетий вперед, на маленькую конную ферму в Виргинии, где мы жили с моим мужем Марком. Это было начало 2009 года, самый разгар рецессии, и в моду вновь вошло подсобное хозяйство и более экономная жизнь за счет земли. Я решила, что хочу завести коз. В конце концов, у нас уже был сарай и огороженное пастбище. Я могла бы делать мыло и сыр! И кто же не любит крошек козлят?



Марку эта идея нравилась меньше (а вдруг козы будут взбираться на капот его грузовика?), поэтому он выдвинул встречное предложение: цыплята. Один из его сослуживцев начал разводить кур и рассказывал о них на работе. Я не уверена, что Марк помнил мои рассказы о детстве и первом опыте разведения кур, но, даже не будучи их поклонницей, я в любом случае решила согласиться на курочек, а позже обработать его на предмет коз. Пока никто из нас не передумал, я схватила ключи от машины, и мы поехали в сельскохозяйственный магазин, где и выбрали шесть пищащих пушистых комочков и повезли их домой. Меня переполняли эмоции, ведь я держала в руках цыплят впервые за двадцать с лишним лет!



Покинув небольшой городок в Массачусетсе, где я выросла, и получив диплом бухгалтера в колледже Род-Айленда, я, как многие дети маленьких городков, поняла, что существует большой мир, частью которого я хочу быть. Поэтому я переехала в Нью-Йорк и следующие несколько лет проработала на Уолл-стрит. Какой вихрь из многих часов коктейлей и ужинов с клиентами, кинопремьер и встреч со знаменитостями! Весь мой гардероб состоял из деловых костюмов, консервативных нарядов Ann Taylor, не обошлось, конечно, и без маленького черного платья. Да что там, добрая половина моего гардероба была тогда черного цвета. Вечно на каблуках, со своим деловым портфелем в руках, я зарабатывала и немедленно тратила деньги. Через некоторое время я поняла, что какой бы увлекательной и динамичной ни была эта жизнь, это совсем не то, что мне нужно. В этом мире я всегда ощущала себя самозванкой. К тому же он утомлял. Возвращение домой после 12-часового рабочего дня, наспех съеденные за рабочим столом ланчи… А в те дни, когда я не пользовалась прокатом автомобиля, дорога занимала почти час в одну сторону. Слишком изматывающий ритм!



Однажды в 7:27 утра я села на поезд из Роквилл-центра на Лонг-Айленде до Манхэттена. Я остановилась купить клюквенно-апельсиновый кекс и кофе у моего любимого уличного торговца. В дневной «униформе» Уолл-стрит — темно-синий костюм-двойка с кремовой блузкой, маникюр и сдержанная укладка классической стрижки «паж» — я прошла несколько кварталов от Пенсильванского вокзала до своего офиса в Morgan Stanley в Мидтауне. В газетном киоске в вестибюле здания я взяла экземпляр New York Times и направилась к лифту. Устроившись поудобнее за своим столом, я разложила газету, откусила кекс и запила его кофе.

Наклонившись, чтобы расшнуровать кроссовки и переобуться в туфли на высоком каблуке, которые хранились в нижнем ящике стола, я замерла. Это была не я. Не так я должна была проводить свои дни. Я выпрямилась и оглядела трейдеров — выглаженные брюки на подтяжках, безупречно накрахмаленные рубашки… Прислушалась к звукам, доносящимся из соседнего операционного зала, и посмотрела, как на бегущей строке экрана вверху мелькают цены акций.

Сняв трубку, я позвонила начальнику, который в то утро еще не пришел, и оставила на голосовой почте сообщение: «Я увольняюсь». Затем взяла кекс, кофе и портфель и отправилась на Пенсильванский вокзал, чтобы сесть на ближайший поезд до Лонг-Айленда. Моя карьера на Уолл-стрит закончилась. Через семь лет после выпуска из колледжа и переезда в Нью-Йорк я официально покинула крысиные бега.

По счастливой случайности, в том году я отложила рождественскую премию и налоговый вычет, поэтому небольшая финансовая подушка безопасности у меня была. Отчасти из прихоти я решила открыть книжный магазин рядом с железнодорожной станцией в Роквилл-центре. Мы продавали в основном подержанные книги в мягких обложках, и очень быстро дела в магазине пошли в гору. Я поняла, что мои потенциальные покупатели — пассажиры, которые регулярно ездят в город и беспрерывно читают во время долгих поездок на поезде, глотая роман за романом (эпоха интернета и мобильных телефонов еще не наступила, так что скоротать время за интернет-серфингом было невозможно). Благодаря тому, что я продавала подержанные издания именно в этом месте, множество пассажиров поездов могли купить удобные книги по доступным ценам. Я сама — заядлый читатель, и потому была на седьмом небе от своей новой «карьеры». Целый день в окружении книг, общение с коллегами-книголюбами — что может быть лучше? А финансовое образование мне и здесь очень пригодилось, ведь я знала, как рассчитать прибыль, накладные расходы и налоги.

Но, как говорится, человек предполагает, а Бог располагает. Несколько лет спустя я познакомилась с мужчиной, который вскоре стал моим мужем. Марк служил во флоте и был расквартирован в Пенсаколе, штат Флорида, но по стечению обстоятельств мы оба выросли в Массачусетсе, в сорока пяти минутах езды друг от друга, и у нас были общие друзья. Когда стало ясно, что все серьезно (мы собирались пожениться), я поняла, что мне придется переехать во Флориду, поскольку его переезд был невозможен. Поэтому я продала книжный магазин. Через два года во Флориде его перевели служить в Виргинию, и тогда в мою жизнь вернулись куры. Если раньше мое время подчинялось звонкам к открытию и закрытию биржи, то теперь его вдруг начал отсчитывать крик петуха.

Как ни странно, в этот раз с курами все было по-другому. Я мгновенно влюбилась в них. Мои цыплятки были такими нежными и красивыми! Они забавно копошились в грязи или с веселым писком гонялись друг за другом.

Возможно, благодаря тому, что я проводила с ними так много

времени, когда они были маленькими, они выросли дружелюбными и ласковыми. Мне не нужно было надевать рукавицы, чтобы собрать яйца. Мои куры были добродушными и, казалось, искренне любили меня, а я — их.

Facebook начал набирать популярность, поэтому я завела страницу, на которой размещала фотографии всех своих кур (да в таких количествах, что друзей это утомляло). Название «Свежие яйца каждый день» — Fresh Eggs Daily — я выбрала буквально наугад. Вскоре стало ясно, что почти все мои познания о курах остались в памяти еще с детства, а еще — что перед теми, кто только начинает разводить птиц, встает много вопросов. Мои советы отличались от множества других, потому что я была решительно настроена растить своих кур естественным образом, используя травы, съедобные цветы, натуральные средства профилактики и лечения, — в конце концов, мы же едим их яйца! Так число моих подписчиков быстро выросло до 10 000 человек, затем до 100 000, до 500 000 — и эта цифра по-прежнему растет!

Я завела блог под названием «Свежие яйца каждый день» — в основном как своего рода архив. Когда стало ясно, что я постоянно отвечаю на одни и те же вопросы, я решила, что проще написать ответы на 10–20 самых частых из них и давать ссылку на блог, когда понадобится. Это было в 2012 году. На сегодняшний день я написала более 600 постов, у блога более 50 миллионов просмотров, но темы для новых постов у меня не закончились.

В перерывах между блогом и социальными сетями (разумеется, я завела Instagram, YouTube, Pinterest и Twitter) я написала шесть книг о разведении домашней птицы. Это делает меня одним из самых плодовитых авторов по птицеводству всех времен.

Моя бабушка дожила до 99 лет, и в последние годы я любила ее навещать, чтобы поговорить о курах. Она выращивала своих птиц иначе, чем я — ради мяса и яиц, — у них не было имен, и уж конечно она не вешала занавески в курятнике! И все равно я знаю: она была рада, что я продолжаю семейную традицию (официально я представитель уже пятого поколения женщин нашей семьи, которые занимаются разведением кур!). К сожалению, несколько лет назад бабушка скончалась, но оставила после себя множество мудрых советов, бесчисленные воспоминания, несколько семейных рецептов и, конечно, ДНК куриного хозяйства!

Шли годы. Я запустила линию натуральных добавок для домашней птицы, вела местное телешоу, продолжала разводить кур и делиться опытом в блоге и социальных сетях. Но чего-то не хватало. Наконец я поняла, что не занимаюсь любимым делом.

Конечно, я любила своих кур, мне нравилось ими заниматься — и у меня это отлично получалось, — но моей настоящей страстью всегда была кулинария и особенно выпечка.





Я часами смотрю «Кулинарный канал» (Food Network), знаю разницу между мерами веса жидких и сыпучих продуктов, умею обращаться даже с самыми странными кухонными приспособлениями — вроде щипцов для вишни или формы для булочек-поповеров. Стало ясно, что у меня внутри — целая кулинарная книга, которая так и просится наружу.

Я начала помогать маме на кухне, как только смогла держать деревянную ложку, так что яйца я готовлю уже много лет. Пеку торты, кексы и печенье; взбиваю, размешиваю, поширую. Я усовершенствовала свой голландский соус и делаю восхитительный крем-брюле. Мои поповеры выпрыгивают из формы, как надо, а суфле поднимается. За эти годы мне пришлось придумать несколько уникальных и креативных способов использования яиц, потому что, как известно любому птицеводу, когда куры несутся, яиц столько, что непонятно, куда их девать.

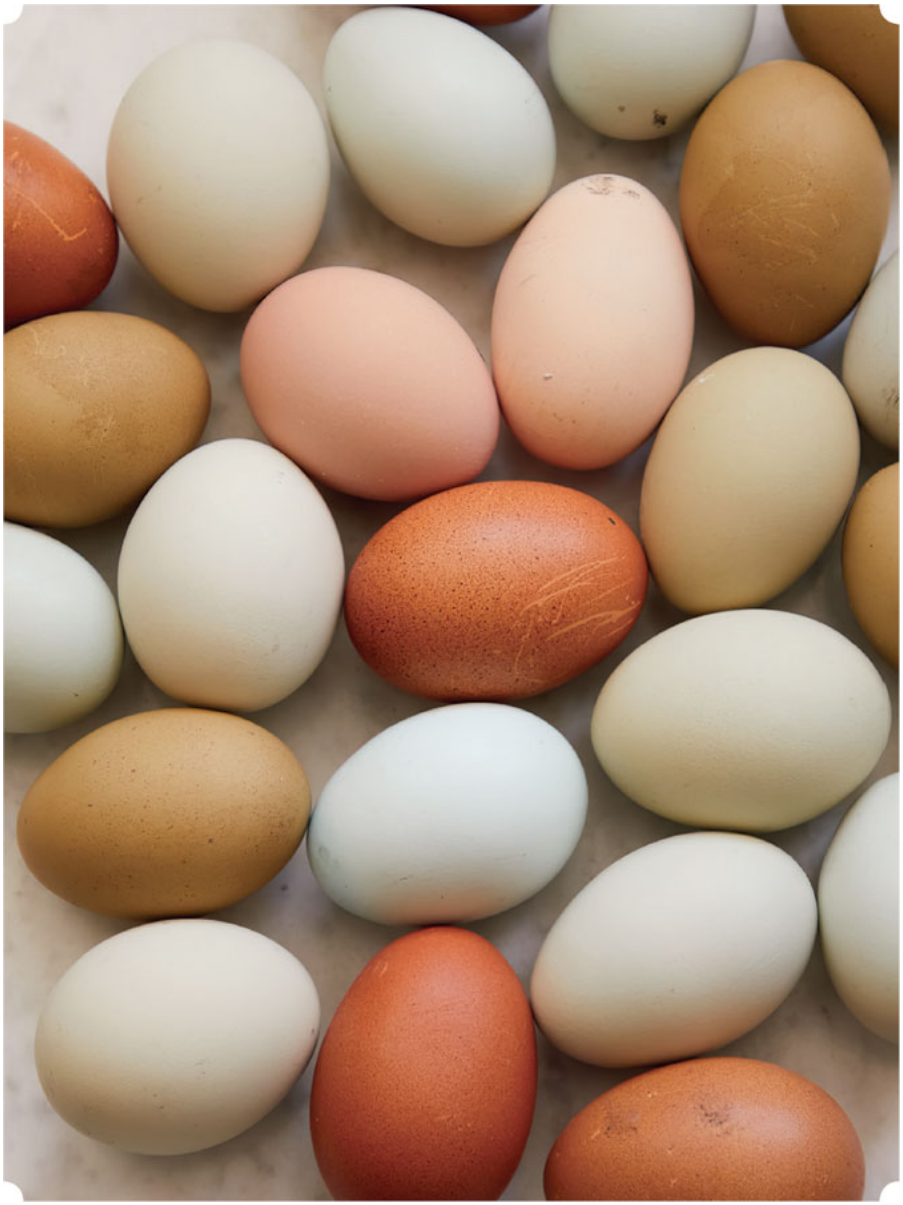
В конце концов я решила, что хочу поделиться всем этим с вами. На моих рецептах сказываются мои скандинавские корни (обе бабушки и оба дедушки родом из Финляндии, отсюда моя привязанность к кардамону и укропу), взросление в Новой Англии и нынешний дом в штате Мэн. Я стараюсь по максимуму готовить из свежих, местных и сезонных продуктов. Еще мы едим *много* яиц. Само собой.

Верю, что в течение жизни мы принимаем те решения, которые в итоге приводят нас туда, где нам и нужно быть. Я нахожусь именно там, где должна. Живу на ферме, развожу кур. Конечно, временами я скучаю по маленькому черному платью и высоким каблукам. Но в джинсах, фланелевой рубашке, сапогах и

с собранными в хвост волосами мне гораздо удобнее.

Кстати, коз мы так и не завели.





Разбираемся в яйцах

Конечно, не всем повезло (или захотелось) выращивать собственных курочек. Я понимаю, что это звучит иронично, если учесть, что всего несколько поколений назад собственный птичник был у многих — по крайней мере, в сельской местности. Но это считалось уделом бедняков, тогда как городские богачи могли позволить себе «роскошь» покупать яйца в магазине. Затем все изменилось: когда супермаркеты стали всем доступнее и потому популярнее, разведение кур пошло на убыль, а цены на яйца упали. А еще позже многие вновь захотели держать свой курятник — чтобы прочувствовать простоту сельской жизни, узнать, откуда берется пища, или просто с удовольствием есть свежие яйца без особых хлопот.

Свежие яйца и правда лучше?

Но правда ли свежие яйца *лучше?* Стоит ли вставать на рассвете и, невзирая на погоду, идти и похищать яйца у несушек? Судя по моему опыту, оно того стоит; я настоятельно рекомендую всегда готовить и есть по возможности самые свежие яйца. Разница действительно есть. Вы ее сразу почувствуете — стоит лишь раз попробовать яйцо от счастливой и здоровой домашней курицы, которая питается сорняками и злаковыми, жуками, съедобными цветами и разнотравьем. Но это не значит, что вам непременно нужны собственные куры. Я расскажу, как научиться покупать самые свежие яйца. Но сначала нужно объяснить, почему они на самом деле лучше.

Вернувшись в дом, я скидываю ботинки и наконец-то завариваю себе чашку кофе с щедрой порцией сливок. Сделав глоток дымящегося напитка, я быстро ополаскиваю еще теплое яйцо под краном; важно, чтобы вода была чуть теплее комнатной температуры — так во время мытья бактерии не попадут в яйцо через поры в скорлупе. Если бы я не собиралась съесть его сразу, я бы и не ополаскивала его прямо сейчас. У яичной скорлупы есть естественное покрытие, которое называется кутикулой (или блюмом), — оно дольше сохраняет свежесть, действуя как барьер против воздуха и бактерий, а при мытье это покрытие разрушается. Поэтому лучше мыть яйца непосредственно перед приготовлением.



Еще я обычно не охлаждаю яйца. Без мытья они спокойно пролежат при комнатной температуре несколько недель, и их можно будет есть (хотя в охлажденном виде они сохраняют свежесть примерно в семь раз дольше). Независимо от места хранения, яйца нужно всегда класть острым концом вниз, чтобы желток оставался в центре белка. Это важно для приготовления фаршированных яиц, а кроме того, позволяет защитить желток от попадания бактерий (поскольку слегка щелочной белок не способствует росту бактерий, в отличие от богатого питательными веществами желтка). Но мы так быстро расходуем яйца, что они редко хранятся дольше нескольких дней в миске на стойке. Яйца комнатной температуры лучше подходят для выпечки, поэтому я всегда держу несколько штук под рукой. К тому же они такие красивые! Мне кажется, любую кухню украсит миска, наполненная синими, зелеными, коричневыми и белыми яйцами.

Разноцветная скорлупа — это красиво, но ничто не сравнится с нутром яйца, которое только что снесла домашняя курица. Ярко-оранжевый цвет желтка означает, что мои куры питаются разнообразными продуктами, которые богаты ксантофиллом — этот каротиноид придает пигментацию не только желткам, но и клювам и лапам птиц. Вот некоторые растения с ксантофиллом, которые любит мое стадо: базилик, одуванчики, ноготки, петрушка, шпинат, тыква, арбуз, а также почти вся листовая зелень.

Круглый и компактный желток держит форму благодаря окружающей его прозрачной мембране, которая сохраняет его целостность и служит еще одним барьером для бактерий. По мере старения яйца эта мембрана разрушается, и желток сплющивается, в нем появляются разрывы. Белок в свежем яйце тоже густой, а не водянистый. Он мутный и с желтоватым оттенком из-за содержащегося в нем рибофлавина. У старого яйца белок будет жидким, прозрачным и растечется по сковороде.

Но в конечном итоге все дело во вкусе. Купленные в магазине яйца не идут ни в какое сравнение со свежими яйцами от кур со здоровым и разнообразным рационом, который богат полезными фруктами, овощами, постным мясом и цельным зерном. Да, куры всеядны, а не травоядны. Они могут склевать как дробленую кукурузу или семена подсолнечника, так и насекомое, ящерицу или лягушку.

На вкус яиц, как правило, влияет общий рацион курицы, а не какой-то отдельный продукт. Со временем яйца теряют вкус свежести, а вот их питательная ценность почти не меняется.

Однако она зависит от рациона курицы. Исследования показали, что куры, которые свободно пасутся и едят траву и сорняки, несут яйца, содержащие в среднем на треть меньше холестерина, на четверть меньше насыщенных жиров, на две трети больше витамина А, в два раза больше омега-3 жирных кислот, в три раза больше витамина Е и в семь раз больше бета-каротина по сравнению с яйцами от типичной курицы, выращенной на промышленной ферме.

Это свежее яйцо?

К сожалению, определить свежесть яйца лишь по его виду невозможно. Но есть несколько хитростей, которые вам в этом помогут.

Самый простой способ найти свежие яйца — притормозить возле дома соседа, рядом с которым есть соответствующая вывеска. Или, может быть, в округе найдется ферма, которая продает яйца? Можно с уверенностью предположить, что благодаря спросу и предложению купленные в любом из этих мест яйца будут свежими — скорее всего, снесенными в последние несколько дней, — но на всякий случай лучше уточните, когда их собрали.

Если вы живете в городе, то яйца местного производства стоит поискать на фермерском рынке. А еще их начали продавать даже некоторые крупные сетевые гастрономы. То, что ферма является местной, не обязательно означает, что яйца в коробке свежие, но есть несколько простых способов не ошибиться с выбором независимо от того, где вы делаете покупки.



Расшифровываем надписи на упаковке

Продуктовые магазины продают яйца в картонной упаковке, поэтому их возраст очень легко определить: на каждой коробке стоит штамп с датой упаковки. В США это будет трехзначное число от 001 до 365, а в високосный год — до 366: например, 001 обозначает 1 января, а 365 — 31 декабря[1]. Так что просто старайтесь всегда выбирать коробку с ближайшей к текущему дню датой.

Так как яйца хранятся несколько недель или даже месяцев (а в холодильнике остаются пригодными к употреблению с незначительным снижением питательной ценности в течение как минимум трех-четырех месяцев), определить, как долго конкретная коробка пролежала на полке магазина, будет невозможно, если не смотреть на штамп с датой.

Но как быть, когда вы покупаете яйца на фермерском рынке или еще где-то, где они в упаковке без даты, если вообще упакованы? В этом случае нужно взять яйцо и потрясти его. Если почувствуете, как внутри все плещется, значит, яйцо старое. С возрастом через поры в скорлупе из яйца уходит влага, а воздух попадает внутрь и создает воздушный карман в тупом конце. Это позволяет содержимому яйца двигаться внутри скорлупы и указывает на его почтенный возраст. А очень свежее яйцо еще не успело потерять влагу и впустить воздух, поэтому его наполнению просто негде двигаться.

Еще один простой способ определить свежесть яйца — дать ему поплавать в прозрачном стакане с водой. Свежее яйцо ляжет на бок на дно стакана.

Яйцо постарше, в которое воздух уже успел проникнуть через поры, приподнимется со дна тупым концом вверх. Его по-прежнему можно спокойно есть, но, скорее всего, ему уже неделя или две. Чем старше яйцо, тем больше в нем воздуха, а значит, оно будет стремиться принимать в стакане вертикальное положение. Пока оно еще касается дна, его можно есть, но, как только оно начнет всплывать, его лучше выбросить. Поскольку вместе с воздухом в яйца часто проникают бактерии, я не люблю рисковать с «плавающими». И независимо от возраста яйца, если его содержимое плохо пахнет или выглядит тусклым, выбросьте его.

Скорее всего, большинство из тех, кто держит в руках эту книгу, не выращивают собственных кур, а покупают яйца в магазине, поэтому я считаю необходимым поговорить о надписях на упаковках и ценниках. Вам наверняка доводилось стоять перед

полкой с упаковками яиц и теряться от таких надписей, как «От кур бесклеточного содержания», «От кур, выращенных на пастбище», «Органические» и «Без гормонов». Читая упаковки и ценники, важно точно понимать, что вы покупаете яйца высочайшего качества, которые снесли очень счастливые курочки.

Начнем с того, чем можно пренебречь.

Надписи вроде «100 % натуральное» и «Свежее фермерское» — чисто маркетинговые уловки и на самом деле ничего не значат. «Без гормонов» и «Без антибиотиков» тоже не имеют особого смысла, потому что в США запрещено давать несушкам гормоны, а большинство коммерческих ферм не дают антибиотики своим курам.

Идем дальше: некоторые фразы могут сбить с толку. «От кур бесклеточного содержания» — звучит красиво, правда? Почти все видели фотографии с бесконечными рядами крошечных клеток размером с лист бумаги, в которых сидят куры. А теперь представьте, что клеток больше нет, просто все птицы сидят в большом ангаре. Это и есть бесклеточное содержание. Не похоже на куриную жизнь мечты. «Сертификат гуманного содержания»[2] — тоже звучит замечательно. Он и правда требует, чтобы куры могли свободно ходить по огромному ангару, вот только их клювы при этом должны быть обрезаны до самой кромки, чтобы они не могли клевать друг друга. Хм… Все еще не получается представить счастливую курицу?

Две маркировки напрямую связаны с рационом кур. Надпись «Овощной рацион»[3] означает, что птиц не кормят мясными продуктами, но поскольку куры по своей природе всеядны, такая диета для них не вполне естественна (и по умолчанию означает, что они не питаются червями и жуками на улице). Маркировка «Сертифицировано ORGANIC» означает, что кур кормили только органическим кормом, который не содержит химикатов, пестицидов, гербицидов и других ингредиентов неприродного происхождения. Птиц выпускают на свободный выгул, но его длительность не регламентируется строго и варьируется на каждой ферме.



Если органическая еда для вас принципиальна, то, конечно, ищите органические яйца, но имейте в виду, что они не более питательны, чем обычные. Кроме того, не забывайте, что местные семейные фермы часто не могут позволить себе официальную сертификацию органических продуктов, но в целом их куры питаются разнообразной натуральной пищей и, скорее всего, проводят большую часть времени на улице. Так что решите, устроит ли вас такой компромисс.

Вернемся к маркировкам. Надпись «Свободный выгул» тоже

вводит в заблуждение. Вы, вероятно, представляете себе поле, на котором куры гоняются за бабочками и греются на солнце, но дело в том, что ферма имеет право наносить на упаковку надпись «свободный выгул», если куры из ангара имеют доступ к свежему воздуху. Не обязательно к зеленому пастбищу — достаточно пространства за пределами ангара или сарая. Говорят, что многие куры так и не находят дверцу на улицу, но даже если находят, то площадь в пересчете на одну птицу там порой не превышает 0,2 м^2. Опять не похоже на идеальную куриную жизнь.



Перейдем к маркировке, которая по-настоящему важна, если вы хотите быть уверены, что покупаете яйца от счастливых кур: «Сертификат гуманного содержания на пастбище»[4]. Основания для этой маркировки просты: птицы должны находиться под открытым небом на траве или около других кормовых растений

не менее шести часов в день круглый год, при этом на одну птицу должно приходиться не менее 10 м^2, а спать они должны в надежном укрытии от хищников.

Пастбища, которые отвечают критериям сертификации, бывают самыми разными: некоторые стада регулярно переходят на новые участки, другие пасутся как на полях, так и в лесистой местности, но в любом случае на пастбищах должна быть растительность. В целом с такими курами обращаются лучше всего. Если вас хоть немного беспокоит здоровье и благополучие курицы, которая снесла яйца для вашего стола, то, пожалуйста, старайтесь покупать коробки с надписью «Сертификат гуманного содержания на пастбище».

Белые или коричневые: это важно?

В детстве я ела коричневые яйца. Бабушка с дедушкой вкладывали всю душу в свою ферму, а еще держали закусочную, в которую поставляли мясо и яйца от своего стада. Вот почему они выращивали кур «двойного назначения», или породистых: они несут яйца, но при этом порода достаточно крупная, чтобы из птицы получился сытный воскресный обед. Куры этого типа несут, как правило, коричневые яйца.





И наоборот, до недавнего времени в продуктовых магазинах продавали в основном белые яйца. Все из-за низкого коэффициента конверсии корма у кур породы леггорн (это мелкая средиземноморская порода) — то есть для производства каждого яйца курице требуется меньше корма, а это снижает затраты на корм у коммерческой фермы.

Раньше считалось, что коричневые яйца едят бедные фермеры, а богачи, которые не разводят кур, покупают белые яйца, которые непонятно чем, но лучше. На самом деле цвет скорлупы никак не влияет на питательную ценность яйца. У белых яиц такой же вкус и наполнение, как у коричневых (или зеленых и голубых, к слову). С годами ситуация начала меняться, и вот уже коричневые яйца считаются более натуральными и по-настоящему фермерскими; они не только появились на полках продуктовых магазинов, но и цена на них стала выше. В сухом же остатке выбор цвета скорлупы — не более чем личные предпочтения. Мне все равно, какого цвета яйцо, которое я ем, лишь бы оно было свежим!


Microplane

Готовим яйца

Я надеюсь, что уже убедила вас если не разводить кур у себя во дворе, то хотя бы искать самые свежие и питательные яйца. Сэкономите ли вы на яйцах от собственных птиц? Совершенно точно нет. Мой муж не устает напоминать, что это самые дорогие яйца в нашей жизни. Если сложить стоимость цыплят и корма, начальные расходы на строительство или покупку курятника, устройство загона или выгула, а еще пищевые добавки или лакомства для птиц, то можно забыть о ценах торговых клубов и супермаркетов, даже если речь идет о самых дорогих яйцах премиум-класса. Вы никогда не приблизитесь к этим цифрам. Но свежие яйца полностью оправдывают все вложения!

Желудок урчит и напоминает, что я еще не ела, поэтому я кладу кусочек масла на сковороду и зажигаю на плите огонь. Как только масло перестает шипеть, я разбиваю яйцо об столешницу и выливаю в сковороду.

Через пару минут все готово. Белок схватился и слегка хрустит по краям, а желток прожарился частично — в середине он жидковат. Я наклоняю сковороду, и яйцо скользит из нее на тарелку. Ему не нужны приправы, но щепотка кошерной соли подчеркнет его естественный вкус.

Я надавливаю вилкой на желток — он раскрывается и выпускает великолепный, густой, золотистый поток, который лениво сочится на мою тарелку. Сейчас я собираюсь насладиться завтраком, а после поделюсь с вами хитростями, которые помогут добиться наилучших результатов при готовке из свежих яиц.

ПОВАРСКОЙ КОЛПАК

Говорят, что складки на белой поварской шапочке (или колпаке) обозначают количество способов, которыми шеф может приготовить яйца. Сотня — это золотой стандарт, к которому стремятся повара. Я не смогла проверить, так ли это на самом деле, зато мне удалось *усовершенствовать* некоторые из множества прекрасных способов готовки яиц, которые пригодятся в любом домашнем репертуаре. Чтобы их освоить, не обязательно быть умелым поваром.

Вес яиц

Большинство рецептов предполагают использование «крупных» яиц. В мире коммерции крупные яйца в скорлупе обычно весят от 55 до 65 г. Дворовые же куры несут яйца всех форм и размеров. Для глазуньи или болтуньи это не имеет значения, но для выпечки или для эмульгации размер яйца и соотношение белка и желтка в нем играют важную роль.

В продаже яйца классифицируются по размеру, от мелких до отборных. Но интересно, что в Америке они продаются по весу, а не по размеру, и десятками, а не поштучно. Скажем, десяток средних яиц весит 450–550 г, или ориентировочно 50 г каждое; однако вес конкретного яйца в упаковке — не обязательно именно 50 г. То же самое относится и к другим размерам.



Размеры яиц

Таблица, приведенная ниже, показывает средний вес яиц разных категорий[5]. Вес отдельных яиц в коробке, как и средний вес яиц в каждой категории, может варьироваться.

Яйца от моих кур весят в основном около 50 г, так что формально они мелкие. Таким образом, ваши результаты по рецептам этой книги будут ближе к моим, если вы возьмете яйца из такого же диапазона веса, но более крупные яйца, скорее всего, существенно не повлияют ни на что.

Категория (Россия)	Вес 1 яйца, г	Категория (США)	Средний вес 1 яйца, г / унции
С3	35–44,9	Small	42,5 / 1,5
С2	45–54,9	Medium	49,6 / 1,75
С1	55–64,9	Large	56,7 / 2
СО (отборное)	65–74,9	Extra Large	63,8 / 2,25
СВ (высшая категория)	75 и более	Jumbo	70,9 / 2,5

Наверное, у любого птицевода, который не зря ест свой хлеб, есть весы, на которых он взвешивает и сортирует яйца перед тем, как начать готовить или выпекать. Но лично я за десять с лишним лет разведения кур никогда особенно не переживала, каких размеров яйца я использую на кухне. Я просто беру несколько средних яиц. Но если вам важна точность в готовке и выпечке, я настоятельно рекомендую приобрести кухонные весы для яиц. Большинство рецептов предполагают использование крупных яиц, а для выпечки вес довольно критичен, поэтому взвешивание перед готовкой поможет вам добиться стабильных результатов.

Но даже без весов яйца все равно можно измерить. В среднем крупное яйцо содержит чуть больше трех столовых ложек жидкости: примерно две столовые ложки белка и одну столовую ложку желтка. Поэтому если вы хотите быть уверены, что действуете строго по рецепту, можно слегка взбить указанное количество яиц, а затем отмерить массу столовыми ложками.

И несколько слов об утиных и гусиных яйцах. Если вы разводите уток или гусей либо можете купить их яйца на фермерском рынке или в магазине деликатесов, то смело используйте их в любом рецепте из этой книги. Я часто готовлю и пеку из яиц водоплавающих птиц; должна отметить, что благодаря повышенному содержанию жира выпечка из них лучше поднимается, а вкус получается более насыщенным. Поскольку утиные яйца примерно на 30 % крупнее куриных, вам придется внести некоторые коррективы в рецепты. Как правило, два утиных яйца равны по весу трем куриным. Поэтому, если рецепт требует трех яиц, можно вместо них взять два утиных. А гусиные яйца еще крупнее: одно гусиное равняется трем куриным. Для точности взвесьте яйца на кухонных весах или разбейте их и отмерьте по три столовых ложки на каждое яйцо, указанное в рецепте. По своему опыту могу сказать, что использовала иногда мелкие утиные яйца вместо куриных в пропорции один к одному, и никаких проблем не возникало, а выпечка получалась легче и воздушнее.

Как разбивать яйца и разделять их на желтки и белки

Прежде чем начать готовить, нужно освоить два навыка — разбивать яйца и разделять их на желтки и белки. Яйца всегда нужно разбивать о ровную поверхность — так осколки скорлупы не попадут внутрь (что случается, когда бьешь яйцом об острый край). Если разбить яйцо о край миски или сковороды, осколки скорлупы — или, что еще хуже, бактерии — с большой долей вероятности попадут в яичный белок и окажутся в вашем блюде. Поэтому, держа яйцо горизонтально, резко ударьте им о столешницу, примерно в средней части. Затем пальцами раздвиньте половинки и вылейте содержимое в блюдо.

Если сомневаетесь, что правильно разбили яйцо, лучше сначала вылейте его в небольшую миску, а не сразу в тесто или на сковороду — на случай, если кусочек скорлупы все же попадет внутрь или яйцо вдруг окажется непригодным. Так вы не испортите блюдо и не придется начинать все сначала. Выловить скорлупки из маленькой емкости намного проще, чем из целой миски с тестом для пирога.

И только если вы абсолютно уверены в себе, можно разбивать яйцо прямо в миксер с работающим мотором. Ведь если венчик зацепится за край скорлупы, вы никогда не вытащите из теста все осколки. Уж я-то знаю.

Разбивать яйцо одной рукой — отличный фокус для вечеринки, но и только. Вряд ли у меня хоть раз возникала необходимость сделать именно так (хотя, конечно, я пробовала и, если что, смогу управиться одной рукой). Но риск перепачкать все вокруг или уронить скорлупу в миску слишком высок, чтобы оправдать подобное трюкачество.

Разделение яиц на желтки и белки — еще один навык, которым нужно овладеть. Разбить яйцо нужно так же, как описано выше, но не выливать все его содержимое в миску, а взять разбитое яйцо вертикально и осторожно перекатить желток из одной половины скорлупы в другую, а белку тем временем дать стечь в емкость. Еще один способ — аккуратно поместить разбитое яйцо в воронку: так желток застрянет, а белок стечет в миску. И, разумеется, разделить яйцо тоже можно с фокусами. Разбив яйцо и аккуратно перелив его в миску, возьмите пластиковую бутылку для воды, сожмите ее, затем прижмите горлышко к желтку и ослабьте хватку. Желток втянется внутрь, а белок останется в миске.

И последний фокус для вечеринки, прежде чем мы двинемся дальше. Поспорьте с друзьями, что сможете определить, не вскрывая, сырое яйцо или сваренное вкрутую. Подсказка: крутаните яйцо на столе. Сырое будет двигаться медленно и неравномерно, а вареное — вращаться быстро и плавно.





Температура яиц

Для выпечки берите яйца и сливочное масло комнатной температуры, а вот сливки лучше взбивать холодными. Температура ингредиентов имеет значение. Если яйца холодные, из-за этого масло или другие жиры могут застыть (так и образуются комочки), но с яйцами комнатной температуры этой проблемы не возникнет. А яичные белки комнатной температуры взбиваются быстрее, чем холодные. Чтобы согреть яйца, оставьте их на столе минут на 30 или положите в миску с теплой водой на 10 минут.

Тем не менее готовить с яйцами прямиком из холодильника, как правило, можно; к тому же холодные яйца легче разделять на желтки и белки.

Как взбивать яичный белок

Взбивание белка — базовый навык в выпечке, который важно освоить: он пригодится в бесчисленном множестве рецептов, от меренг и суфле до бисквита на белках. Это несложно, но требует некоторой сноровки. Убедитесь, что нужная кухонная утварь идеально чиста: даже капля жира может помешать правильному взбиванию белков (или жирных сливок).



Миска

Для взбивания яичного белка лучше всего подходит стеклянная или металлическая миска — на пластмассовых может оставаться жировая пленка. Помните, что при взбивании белки увеличиваются в объеме в 6–8 раз, поэтому берите миску побольше.

Утварь

Чтобы убрать с миски, венчика, лопаток и других инструментов даже намек на грязь и жир, просто протрите их бумажным полотенцем, смоченным белым уксусом или половинкой лимона.

Еще можно опустить их в емкость с белым уксусом, затем протереть или ополоснуть теплой водой и дать высохнуть.

Сахар

Для приготовления меренг часто используется ультрамелкий сахар, потому что мелкие гранулы лучше взаимодействуют с белком и с ними проще добиться однородной консистенции.

Если у вас нет ультрамелкого сахара, можно взять указанное в рецепте количество сахарного песка и перемолоть его в кофемолке или кухонном комбайне.

Яичный белок

Я уже писала, что холодные яйца разделять на желтки и белки проще, чем теплые, поэтому доставайте яйца из холодильника непосредственно перед разделением. Однако яйца комнатной температуры взбиваются лучше, чем холодные, поэтому, отделив белки, оставьте их на столе минут на 30.

Вылейте белок в небольшую чашку или миску. Это убережет вас от мелких неприятностей вроде попадания капель желтка или скорлупы: намного проще сразу вытащить кусочек скорлупы из маленькой миски, чем позже из большой. Разделяйте яйцо половинками скорлупы, а не руками, чтобы жир с рук не попал в белок. После отделения белка перелейте его из маленькой миски в миску для смешивания. Затем таким же образом разделите следующее яйцо.

Чтобы взбить белки, используйте электрический миксер с насадкой для взбивания или венчик. Взбивайте на средней

скорости в течение 30–45 секунд, пока белки не вспенятся, затем увеличьте скорость до умеренно высокой и взбивайте еще 2–3 минуты до мягких пиков. На этой стадии яйца уже не пенистые, а густые и белые, но когда вы вытащите венчик, пики не удержатся — они поникнут и опустятся обратно в миску. Продолжайте взбивать еще около 3 минут, пока не получите устойчивые пики, которые будут держаться и без венчика. А чтобы они стали совсем плотными, взбивайте еще 2 минуты (всего 5–6 минут). Тогда они будут держаться и в миске, когда вы вынете венчик, и на самом венчике. Белок должен лосниться, а не казаться сухим. Если переусердствовать со взбиванием, он станет зернистым, высохнет и перестанет быть однородным.

Сахар нужно добавлять на стадии мягких пиков. Начинайте не раньше, чем белки увеличатся в объеме почти вдвое. Всыпайте сахар медленно, чтобы не прибить белки. Чтобы добиться максимального объема и однородности массы, добавляйте очередную порцию сахара, только убедившись, что предыдущая полностью растворилась и в смеси нет комочков. Это можно определить, растерев немного смеси между пальцами. Добавление сахара займет в общей сложности 6–8 минут.

Полученная масса стабилизируется, если в нее добавить винный камень, лимонный сок, уксус или соль, но даже в этом случае взбитые яичные белки нужно использовать сразу же, чтобы они сохранили свою структуру.

Общие советы по готовке

Не важно, из яиц своих кур вы готовите или нет, в любом случае какая-то курица очень старалась, чтобы их снести, поэтому хотя бы из уважения к ней подбирайте максимально свежие ингредиенты. Нежный вкус яиц прекрасно подходит для самых разных сочетаний, но одновременно требует осторожного обращения, чтобы приправы или другие ингредиенты с насыщенным оттенком не заглушали их. Обещаете не халтурить, когда начнете готовить по этой книге? Если рецепт требует свежевыжатого лимонного сока, честно выжмите этот лимон!

Кстати, совет по поводу цитрусовых. Я покупаю лимоны и лаймы пакетами. Часть режу на ломтики, часть — на половинки и четвертинки, часть оставляю как есть и убираю все в морозилку. Замороженные ломтики и четвертинки отлично охлаждают напитки в жаркий летний день, а размороженными хорошо украшать коктейли, рыбу или салат. Половинки размораживаются быстро, их можно пустить на сок. А когда нужно натереть цедру, доставайте целые цитрусы — замороженные натирать намного легче, чем свежие. Так мои цитрусы хранятся дольше, а у меня под рукой столько свежего сока и цедры, сколько нужно.

Всегда держите дома качественную кошерную соль, а перец-горошек мелите непосредственно перед употреблением, а не заранее. И почему бы не попробовать зеленый или белый перец-горошек? Эксперименты с разными видами перца — легкий и недорогой способ разнообразить свои блюда. Еще я использую свежемолотый мускатный орех. Вкус и качество многих ингредиентов, особенно специй, ухудшаются, если их хранить в молотом виде или порошком, поэтому покупать их лучше цельными и молоть каждый раз столько, сколько нужно для рецепта. Кроме того, цельные специи на развес обычно обходятся дешевле.

Вы все еще используете экстракт ванили? Попробуйте заменить его на пасту из ванильных бобов. Даже качественный экстракт не может конкурировать с чудесной пастой. Берите ее в соотношении один к одному для любого рецепта, который требует ванильного экстракта — благодаря пасте на чизкейке, крем-брюле и домашнем мороженом появятся красивые темные пятнышки, которые вы получили бы, используя настоящий стручок ванили (только обойдутся они вам гораздо дешевле). А еще не будет алкогольного привкуса, который иногда появляется из-за экстракта.

Что касается молочных продуктов, то я использую цельное

молоко, сливки и несоленое масло, а сыр всегда покупаю кусками и натираю или нарезаю по мере необходимости. На фабриках тертый сыр обрабатывают средством против комочков, которое может испортить вкус вашего блюда. А у свеженатертого сыра будет вкус… Свеженатертого сыра, какой же еще.

Зелень по возможности тоже должна быть свежей. Выращивать ее несложно, да и много места не понадобится. Я советую по возможности покупать растение целиком в пластиковом горшке. Это не только дешевле расфасованной зелени — растения, которые вам не нужны прямо сейчас, можно поставить на солнечный подоконник, а по мере надобности обрывать и подрезать. Просто поливайте их время от времени — большинству трав этого достаточно, чтобы не завянуть. В летние месяцы я устраиваю во дворе небольшой огород с кулинарными травами, которые использую чаще всего: это базилик, укроп, мята, петрушка, розмарин, шалфей, эстрагон и тимьян. Часть урожая я засушиваю на зиму. Накануне первых заморозков заношу пару растений внутрь и держу их на кухонном подоконнике всю зиму, а некоторые травы выращиваю из семян в горшочках.

Полезно иметь свежую зелень круглый год, чтобы приправлять и украшать блюда. Но если вам не хочется с этим возиться, в большинстве продуктовых магазинов есть хороший выбор свежей зелени.

Вот еще одна хитрость: когда будете резать зеленый лук, не выбрасывайте корешки. Поместите их в рюмку с водой и оставьте на кухонном столе. Они прорастут еще три-четыре раза, и в течение нескольких недель у вас под рукой будет свежий зеленый лук по цене одного пучка! Посыпьте им блюдо, чтобы добавить цвета и сделать вкус более насыщенным.

Я большая поклонница мизанпласа. *Mise en place* — французский термин, означающий «всё на своих местах». В кулинарии и выпечке это значит подготовить ингредиенты еще до того, как вы включите плиту. Это полезная привычка — собрать, взвесить и подготовить (то есть очистить, нарезать или нашинковать) все нужные ингредиенты, емкости для заправки, мерные чашки и ложки и так далее и только потом начинать готовить. Это важно по двум причинам. Во-первых, вы заранее удостоверитесь, что у вас есть все нужные ингредиенты или найдете им замену. Нет ничего хуже, чем в середине готовки обнаружить, что у вас не хватает важного элемента. Во-вторых, ближе к финалу приготовления вы поймете по пустым контейнерам, что не пропустили ни одного шага и использовали нужное количество каждого ингредиента! Не берусь сказать,

сколько раз я задумывалась, например, добавила ли я соль в муку, подсыпая ее в тесто.



Кстати, о тесте. Взвешивание — самый точный способ убедиться, что вы берете необходимое для рецепта количество муки. Но есть и другой метод (признаюсь: хоть у меня и есть кухонные весы, я почти никогда ими не пользуюсь). Насыпьте муку ложкой в мерную чашку (если будете вычерпывать муку сразу чашкой из пачки, она может слишком плотно утрамбоваться), а затем выровняйте ее ножом для масла или палочкой для еды. Так вы точно отмерите нужное количество муки.

Когда я пеку, то в 99 % случаев беру стационарный миксер, так что для рецептов в книге использовала именно его. Но если у вас нет стационарного, спокойно берите ручной. Моя мама всегда пользовалась ручным миксером, а когда заканчивала смешивать

тесто для торта или печенья, давала нам с братом облизать венчики. Интересно, что сейчас делают матери? Позволяют детям драться за единственный венчик миксера? Или, может быть, поедание сырого теста теперь приравнивается к езде на велосипеде без шлема или питью из садового шланга?



И последнее замечание. В рецептах указано время приготовления, но повар или пекарь должен научиться понимать, когда блюдо готово. Понимание, каким должен быть внешний

вид, вкус и запах блюда, — гораздо более ценный навык, чем умение поставить таймер и уйти. Один известный шеф-повар однажды сказал, что ненавидит вопросы о том, когда блюдо будет готово. Его ответ: «Блюдо готово, когда оно готово». Мудрый совет, который, однако, подразумевает практику.



Безопасное употребление яиц

До того как мы начнем готовить, нужно еще поговорить о безопасности яиц. Вы наверняка слышали, что непосредственный контакт с курами или употребление в пищу сырых яиц может привести к сальмонеллезу. Это довольно редкое заболевание, однако именно оно чаще всего встречается в связи с яйцами. Сальмонелла передается от зараженной курицы к яйцам; по данным Центров по профилактике и контролю за заболеваниями (CDC), примерно одно из 20 000 яиц может быть заражено бактерией[6]. Сальмонеллез — вполне реальная болезнь, которая у здорового в целом человека проявится как тяжелое пищевое отравление с расстройством желудка и диареей. Но для детей, пожилых людей, беременных женщин и людей с ослабленной иммунной системой отравление сальмонеллой может иметь более серьезные последствия.

Некоторые рецепты в этой книге действительно предполагают использование сырых или недоваренных яиц. Людям с ослабленным иммунитетом и тем, кто боится пищевых отравлений, лучше воздержаться от употребления сырых или частично приготовленных яиц — например, в майонезе, некоторых видах болтуньи или яйцах пашот. Бактерия погибает, если готовить яйца при температуре 70–75 ˚C (так и желток, и белок полностью приготовятся).



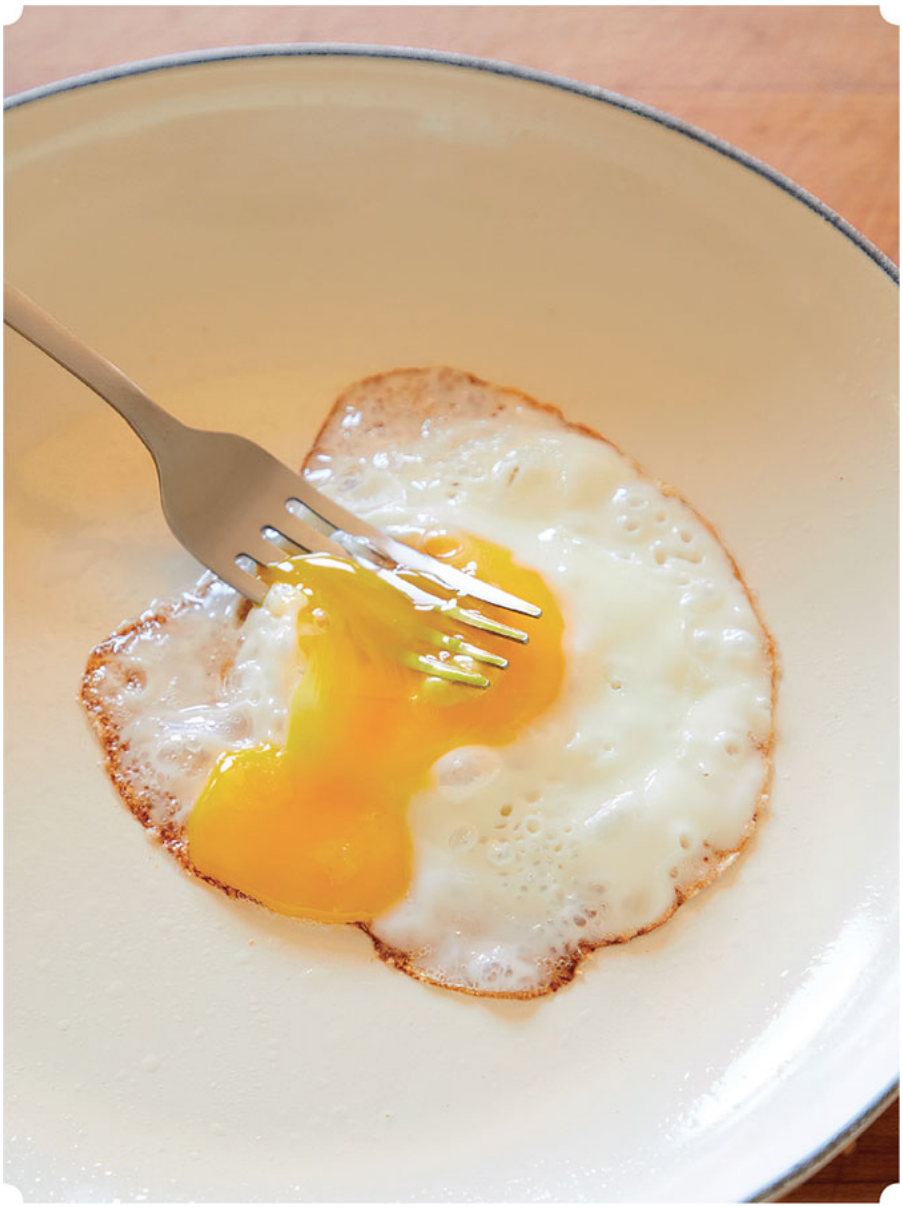
Если вы разводите кур, риск заражения сальмонеллезом можно снизить, соблюдая следующие правила: мыть руки после контакта с курами или яйцами, содержать в чистоте гнездовые домики, чтобы предотвратить попадание навоза на яйца, и не пускать птиц в дом. Кроме того, риски уменьшаются или вовсе исчезают, если выбрасывать треснутые и грязные яйца, убирать их в холодильник сразу после сбора и ополаскивать непосредственно перед приготовлением. Как правило, яйца можно хранить при комнатной температуре в течение минимум двух недель, но

сальмонеллы быстрее размножаются в тепле, поэтому безопаснее держать яйца в холодильнике. Хранить их нужно на внутренней полке, а не на дверце, где они более восприимчивы к перепадам температуры.



Имейте в виду, что в свежих яйцах, скорее всего, меньше бактерий сальмонеллы, поскольку они еще не успели размножиться. Я уже писала, что такие яйца, если их не мыть, могут храниться при комнатной температуре в течение нескольких недель благодаря тому, что невидимый налет на скорлупе защищает от воздуха и бактерий. Вода удаляет этот налет, поэтому яйца с птицефабрик нужно хранить в холодильнике, так как их мыли. Свежие яйца, если вы их не

мыли, можно хранить и на столе, но помните, что один день при комнатной температуре равен неделе в холодильнике (то есть охлажденными они будут храниться в семь раз дольше). И, как я уже говорила, всегда храните яйца острым концом вниз. Так желток остается в центре белка, а это не только защищает его от бактерий, но и добавляет красоты сваренным вкрутую яйцам.



Основные техники приготовления яиц

В основе многих рецептов моей книги лежит какая-нибудь из этих техник, поэтому хорошо бы их все освоить. Я поняла, что приготовление яиц — очень личное дело. Я не знаю, когда они приготовятся именно так, как вам нравится. Это поймете только вы путем проб и ошибок. Единственное, в чем сходятся почти все, — белок должен застыть и стать полностью белым (а не оставаться мутным и студенистым). В остальном же, когда вы жарите яйца, варите пашот или вкрутую, только вам решать, оставлять ли желток жидким, полностью готовить или делать промежуточный вариант.

Сколько времени это займет, зависит от температуры. Яйца готовятся так быстро, что всего за минуту великолепный текучий желток может совершенно затвердеть. Чтобы найти свой оптимальный вариант, вам понадобится некоторая практика и наметанный глаз.

Яйца вкрутую и всмятку

Я люблю яйца вкрутую и храню миску с ними в холодильнике, чтобы в течение дня всегда был быстрый и питательный перекус. Но у свежих яиц есть один недостаток: их очень трудно чистить. Чем старше яйцо, тем больше воздуха просочилось внутрь через поры в скорлупе; воздух создает воздушный карман на тупом (круглом) конце яйца, который продолжает увеличиваться по мере старения яйца. Между двумя мембранами внутри скорлупы также образуется тонкая воздушная подушка, которая отталкивает яичный белок от скорлупы, что в итоге облегчает очистку. Так что если прошло слишком мало времени, чтобы внутри появился воздух — как правило, неделя или две, — яйцо будет тяжело очищаться.

Вы наверняка слышали о нескольких вариантах решить эту проблему. Например, хранить яйца несколько недель, прежде чем варить, тогда они нормально почистятся. Это и правда работает. Или добавить в воду соль или уксус, или проткнуть булавкой скорлупу, прежде чем положить яйцо в воду. Это тоже вроде бы работает.

Но забудьте все, что вы читали. Не нужно ничего добавлять в воду, а если наша цель — свежие яйца от своих кур или с фермерского рынка, то зачем же ждать, пока они состарятся? Мало того, если варить вкрутую старые яйца, то у них не будет симметричной овальной формы, ведь чем старше яйцо, тем больше воздушный карман, и, значит, вы получите выраженное углубление на тупом конце. То есть можно забыть о красивых фаршированных или маринованных яйцах.

Получается, лучший способ сварить яйца вкрутую — вообще их не варить! Приготовьте их на пару.

Яйца на пару

Даже с самых свежих яиц скорлупа сойдет как по волшебству, если приготовить их на пару. К тому же так они получатся равномерно проваренными и нежными. Забудьте о странном зеленовато-сером кольце вокруг желтка, которое появляется от слишком долгой варки или чересчур медленного охлаждения. От пара его не будет. Да и трещинки с разломами вряд ли появятся, ведь яйца не толкаются в кастрюле, как это бывает, когда варишь их в воде.

КАК ГОТОВИТЬ ЯЙЦА НА ПАРУ

1. Налейте в большую кастрюлю воды сантиметров на 10 и доведите ее до кипения. Убавьте огонь, но так, чтобы вода продолжала активно кипеть. Затем установите на кастрюлю дуршлаг или пароварку (обычную, бамбуковую или для овощей).

2. Ополосните яйца в теплой воде и положите в пароварку, оставляя между ними свободное пространство — так яйца равномерно проварятся. Потом накройте крышкой и засеките время: яйца всмятку на пару будут готовиться 5–7 минут, вкрутую — 12–14 минут.

3. Закончив с варкой, щипцами аккуратно положите яйца в большую миску с ледяной водой на 1–2 минуты — пусть охлаждаются для чистки. Прокатайте каждое яйцо по столу, чтобы разбить скорлупу, а затем снимите ее, начиная с тупого конца.

Яйца, сваренные на пару, можно хранить в холодильнике: в скорлупе — неделю, очищенные — пару дней.

Идеально: для фаршированных яиц, яичного салата, закусок, маринования.

Яйца на гриле

Когда летом вы разожжете гриль, вымойте несколько яиц и положите их сверху на решетку, пока готовите бургеры или стейки. Щипцами переверните каждое яйцо 1–2 раза, и минут через 10 получите сваренные вкрутую яйца. Если они свежие, скорлупа счистится не очень быстро (поможет окунуть их в миску с ледяной водой). Зато у них будет аромат дымка, к тому же из них выйдет вкусный гарнир, даже если их придется разрезать пополам и есть ложкой.

Идеально: чтобы перекусить, пока на гриле готовятся основные блюда, или чтобы приготовить яичный салат с дымком.



Запеченные яйца

Подобным образом яйца вкрутую можно приготовить в духовке. Выложите дюжину сырых неочищенных яиц в форму для кексов и запекайте при температуре 160 °C: 20–25 минут для яиц всмятку и около 30 минут, если хотите вкрутую. Затем щипцами аккуратно поместите яйца в миску с ледяной водой на 1–2 минуты, пока они не остынут достаточно, чтобы их можно было взять в руки. Очистите и охладите.

Идеально: когда духовка и так разогрета, вы готовите на большую компанию или заготавливаете яйца вкрутую на неделю вперед.

Яйца пашот

Идеальное яйцо пашот — это мягкое ложе из воздушного белка, которое обволакивает жидкий, золотисто-оранжевый желток. Секрет идеала, конечно, в свежих яйцах: у них более плотные и вязкие белки, чем у старых яиц, и это очень важно для приготовления яиц пашот. Нужно, чтобы белок не распадался в воде, пока яйцо готовится. А вообще, очень здорово готовить утиные яйца пашот — у них суперплотный и вязкий белок!

Кое-кто утверждает, что яйца пашот выйдут идеальными, если добавить в воду соль или уксус, но я позволю себе не согласиться. Я пробовала оба способа. Соль, на мой взгляд, не особенно повлияла на крепость белка, а от капли уксуса, добавленной в воду, белки сморщились и уплотнились вокруг желтка; текстура получилась странной. Я боялась, что яйцо будет пахнуть уксусом, но этого не случилось. Однако, на мой взгляд, ни соль, ни уксус не нужны. Вместо них попробуйте мой волшебный метод вращения воды в кастрюле.

Как приготовить яйцо пашот методом вращения

1. Налейте в глубокую кастрюлю или сотейник воды на 10–12 см, доведите до кипения, затем убавьте огонь до минимума, чтобы вода едва булькала.

2. Аккуратно разбейте яйцо в небольшую миску. Деревянной ложкой начните мешать воду в кастрюле по кругу, чтобы получился водоворот. Остановитесь, поднесите миску как можно ближе к уровню воды и осторожно опустите яйцо в центр кастрюли. Продолжайте мешать в течение 1 минуты вокруг краев кастрюли, удерживая яйцо по центру.

3. Варите еще 2 минуты, затем аккуратно выньте яйцо шумовкой. Осторожно выложите его на тарелку, чтобы оно красиво смотрелось, и повторите то же самое с оставшимися яйцами.

В итоге примерно через 3 минуты вы получите яйцо пашот с нежным золотым желтком — жидким внутри и слегка застывшим по краям. Приправьте солью и перцем и подавайте.

Как только вы освоитесь с техникой и временем, то сможете вращать одно яйцо и перемещать его к внешнему краю, вращать и перемещать другое — то есть готовить несколько яиц в быстрой последовательности, а не ждать, пока первое будет готово, чтобы взяться за следующее.



Совет. Если вы готовите на целую компанию, добавьте соль или уксус в воду для варки и посмотрите, устроит ли вас результат (поскольку готовить вращением много яиц может быть слишком утомительно).

Идеально: как основа для яиц Бенедикт в выходные (см. здесь) или просто как яйца на тосте.

Яйца в мешочек

Яйца в мешочек — хороший способ накормить компанию. Они похожи на яйца пашот, только готовить их надо в отдельных формочках на водяной бане, а не в большой кастрюле с водой — так яйцо получается однородным и нежным. Свежее сливочное масло и жирные сливки добавят вкусу насыщенности, а благодаря легкости приготовления и утонченной подаче этот рецепт — прекрасный вариант для бранча на большую компанию.

КАК ГОТОВИТЬ ЯЙЦА В МЕШОЧЕК

1. Смажьте рамекины сливочным маслом и поставьте их в утятницу или большую кастрюлю на плиту. Если нужно, включите сразу две конфорки.

2. Налейте в утятницу или кастрюлю воду до середины стенок рамекинов. Доведите воду до умеренного кипения, следите, чтобы она не попадала в формочки.

3. Налейте в формочки по 1 ст. л. сливок жирностью 36–40 %, чтобы покрыть дно, затем разбейте в каждую по 1 яйцу. Накройте утятницу или кастрюлю крышкой и готовьте 6–8 минут: белок должен схватиться, а желток остаться жидким.

4. Посолите, поперчите и подавайте.

Идеально: накормить компанию или сделать простой вариант яиц Бенедикт.

Яичница

Мой муж обожает яичницу. Полагаю, он был бы счастлив есть яичницу, бекон и тосты с маслом три раза в день, и это — наш стандартный ужин, когда у меня ничего не размморожено и мы давно не ходили в магазин за продуктами. Так что я много лет оттачиваю мастерство приготовления идеальной яичницы.

Чтобы белок окружал желток и не растекался по сковороде, лучше всего брать свежие яйца. Их желтки к тому же с меньшей вероятностью растекутся, как это случается со старыми яйцами. Мой муж предпочитает яичницу-глазунью: не до конца прожаренный оранжевый желток в центре готового белка. Я же больше люблю перевернутую глазунью, чтобы желток прожарился чуть больше. К счастью, жарить обычную глазунью и перевернутую можно в одной сковороде. Но в любом случае яйца нужно жарить медленно, чтобы они приготовились равномерно.



ЧТО ЛУЧШЕ: СЛИВОЧНОЕ ИЛИ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО?

Мне больше нравится жарить яйца на сливочном масле, но вы можете взять вместо него оливковое холодного отжима или смешать оба вида. На оливковом масле края яичницы получаются более темными и

хрустящими. А если жарить на смеси масел, то, помимо темных краев, вы получите еще и богатый масляный вкус.

Яичница-глазунья

1. Растопите в сковороде на среднем огне 5 г (1 ч. л.) сливочного масла, потом наклоните сковороду, чтобы масло равномерно распределилось по дну.

2. Как только масло начнет пузыриться и пениться, осторожно разбейте яйцо в сковороду. Белок должен почти сразу схватиться.

3. Готовьте 40–45 секунд, затем убавьте огонь до умеренно слабого. Если хотите, чтобы желток прожарился чуть сильнее, накройте сковороду крышкой на 20–30 секунд (пока белок не потеряет прозрачность, а желток не затвердеет, но все еще будет частично жидким).

4. Приправьте солью и перцем.

Идеально: для быстрого завтрака, для украшения мяса с овощами или салата, когда вам нужен красиво сочащийся желток.

Перевернутая глазунья

Перевернутая глазунья — разновидность яичницы для тех, кому нравится более прожаренный желток. Начинайте готовить так же, как обычную глазунью, убавив огонь через 40–45 секунд. Еще через 60–90 секунд посыпьте яйца солью и перцем, осторожно встряхните сковороду, а затем лопаткой переверните яйца, чтобы прожарить с другой стороны. На нее нужно еще 20–30 секунд. Потом посыпьте солью и перцем.

Идеально: для быстрого завтрака или бутербродов с яйцом, для тех, кому нравится не слишком жидкий желток.

Прожаренная перевернутая глазунья

Прожаренная перевернутая глазунья готовится так же, как обычная перевернутая, только обратную сторону с желтком нужно жарить 1 минуту. Так желток будет полностью готов.

Идеально: для аккуратных бутербродов с яйцом, когда вам нужен плотный желток.

Яйца в сливочном масле

А вот как можно сымитировать перевернутую глазунью: не переворачивайте яйцо, а полейте его маслом. Первым делом нужно добавить больше жира в сковороду, а яйцо готовить медленнее на маленьком огне. Начните с 15 г масла (вместо 5 г из предыдущего рецепта) и разогрейте его на среднем или слабом огне, пока масло не растает и не вспенится, затем добавьте яйцо. Пока оно жарится, наклоните сковороду, зачерпните ложкой немного масла и вылейте его на яйцо. Повторяйте в течение следующих 2–3 минут, пока желток слегка не отвердеет. Смажьте маслом яйцо целиком, если хотите, чтобы желток больше прожарился. Выньте яйцо из сковороды, приправьте солью и перцем, а масло оставьте на огне еще на 1–2 минуты, пока оно слегка не потемнеет и не начнет пахнуть орехами (только не дайте ему подгореть). Вылейте масло на яйцо и подавайте.

Идеально: для декадентского завтрака или сытных бутербродов с яйцом.



Яичница-болтунья

Поговорим теперь о яичнице-болтунье. Это настолько просто, что даже ребенок быстро освоит базовую технику, а способов взбивания яиц — великое множество. Кто-то добавляет молоко, воду или сливки. Кому-то нравятся большие яичные комочки, а кому-то — маленькие. Кто-то сначала взбивает яйца в миске, а кто-то перемешивает их прямо в сковороде. Одним нравятся «влажные» (то есть менее прожаренные) яйца, а другим — «сухие», так, чтобы в яйцах оставалось как можно меньше жидкости. Кто-то солит яйца, пока взбивает, а кто-то — когда они уже готовы. А сколько омлетов, к которым приступали с самыми благими намерениями, неизменно превращались в болтунью к моменту попадания на тарелку!

Не существует правильного или неправильного способа готовить болтунью. Все зависит от ваших личных предпочтений, поэтому экспериментируйте, пока не найдете то, что вам нужно. Чтобы получилась не пересушенная, мягкая и сливочная болтунья, готовьте медленно и на низкой температуре. Если хотите, добавьте молоко или воду, но я этого не делаю. Как говорит Марта Стюарт, если у вас достаточно свежие яйца, то ничего добавлять не нужно. Раз это подходит Марте, то подходит и мне!

Вот безотказный способ приготовить пышную болтунью с комочками среднего размера и с нежной кремовой текстурой. Болтунья идеально подходит, чтобы быстро и легко перекусить, а еще — чтобы научить детей готовить.

СОЛИТЬ ИЛИ НЕ СОЛИТЬ, ВОТ В ЧЕМ ВОПРОС…

Когда речь идет о яйцах, в дело вступает наука. Соль ослабляет связи между протеинами и делает структуру яйца более рыхлой. Поэтому, если посолить яйца перед приготовлением, они станут мягче. А если солить яйца во время готовки, они потеряют влагу и высохнут. Поэтому, если вам не нравятся мягкие или сухие яйца, придется подождать, пока они не будут готовы, и *только потом* их солить.

Как приготовить яичницу-болтунью

1. В небольшой миске взбейте 2–3 яйца до появления пены. Или разбейте 2 яйца в полулитровую стеклянную банку, закрутите крышку и энергично потрясите ее минимум 30 секунд, пока яйца не вспенятся. Воздух в банке сделает яйца более пышными, к тому же это менее пачкающий способ взбивания, чем в миске вилкой или венчиком. А еще при встряхивании в банке желток и белок намного лучше смешиваются.

2. Растопите в сковороде 15 г (1 ст. л.) сливочного масла на среднем огне до появления пены.

3. Вылейте яйца в сковороду и оставьте жариться примерно на 30 секунд, пока края не начнут схватываться. Затем аккуратно двигайте яйца лопаткой по сковороде, стягивая их от краев сковороды к центру. Чем усерднее перемешивать яичную смесь, тем мельче получатся комочки.

4. Готовьте еще 2–3 минуты. Снимите сковороду с огня, когда яйца перестанут быть жидкими, но еще не утратят влажный блеск. Яичница закончит готовиться на тарелке, а чтобы не пережарить, с огня ее лучше снять до того, как яйца полностью схватятся. Посолите и поперчите.

Запеченные в духовке яйца

Обычно яйца готовят на плите, в то время как запекание — эффективный способ приготовить сразу много яиц. Попробуйте их запечь к праздникам, когда к вам нагрянут гости из другого города, или в любой ситуации, когда нужно будет приготовить яйца на большую компанию. Есть несколько забавных и необычных способов подачи.

Яйца кокот

Как и яйца всмятку, кокот готовят в отдельных мисках или рамекинах, только их нужно взбить, прежде чем вылить в формочки. Перед тем как поставить в нее яйца, разогрейте духовку до 160 ˚С. Вместе с приправами к яйцам можно добавить сливки, травы, мясо и сыр. Запекайте 14–15 минут. Яйца кокот идеально подходят, чтобы накормить большую компанию, использовать остатки продуктов или устроить праздник для желудка.








STAUB

Консервация яиц

Вы удивитесь, но яйценоскость кур зависит от сезона. У несушек вечно то густо, то пусто. Весной и летом вы соберете больше яиц, чем сможете приготовить, а вот поздней осенью и зимой готовьтесь почти к полной остановке кладки. Это потому, что яйценоскость зависит от продолжительности дня. Курице требуется 14–16 часов дневного света, чтобы в ее яйцеклетке образовался желток и начал свое путешествие по яйцеводу. Вот почему короткие дни и зимние месяцы означают резкое снижение яйценоскости (если только вы не прибегаете к искусственному освещению, которое я не люблю).

Промышленные птицефабрики для поддержания круглогодичной яйценоскости используют в курятниках искусственное освещение, но я предпочитаю идти естественным путем и давать своим курам столь необходимый зимний перерыв, чтобы они могли отдохнуть и вернуться к яйцекладке весной. Поэтому в конце лета я всегда запасаю яйца, чтобы зимой не приходилось покупать их в магазине.

Когда куры *отрабатывают* свое содержание, вы часами будете искать на Pinterest новые способы использовать лишние яйца. Но, как только у курочек начнется отдых и они прекратят нестись, вам придется лезть в кладовку за пачкой овсяных хлопьев на завтрак. Вот почему полезно освоить несколько вариантов консервации лишних яиц, ведь они пригодятся позже, в период куриных «каникул».

Вот несколько простых способов законсервировать яйца в период изобилия, чтобы не страдать потом от их нехватки.

Заморозка яиц

В изобильные летние месяцы, когда корзина для яиц переполнена, не забывайте откладывать по нескольку штук на зиму. Я всегда замораживаю несколько десятков яиц для праздничной выпечки и для холодных недель, когда кладка естественным образом замедляется.

Есть много разных способов заморозки яиц, и все они прекрасно работают. Единственное, чего не стоит делать, — замораживать их в скорлупе: так они треснут, а это повысит риск бактериального заражения при разморозке. Зато можно замораживать взбитые яйца, целые без скорлупы, только белки или только желтки.

Замороженные целые яйца можно хранить в морозильной камере около полугода. Когда они вам понадобятся, достаньте из морозилки необходимое для рецепта количество яиц и оставьте на ночь размораживаться в холодильнике или на столе. После разморозки яйца нужно использовать сразу и только в тех блюдах, которые предполагают их полную термообработку.

Итак, вот как замораживать яйца. Вам понадобятся лишь форма для льда, соль, кулинарный спрей и свежие яйца.

Заморозка целых яиц

Сбрызните кулинарным спреем форму для льда (из гибкой силиконовой будет легче вытаскивать яйца после заморозки), разбейте и вылейте каждое яйцо в свою ячейку, затем уберите в морозилку. Когда яичные кубики застынут, их можно вынуть из формы и хранить в морозильной камере в пакетах или контейнере.

Имейте в виду, что после оттаивания текстура желтков может меняться, поэтому лучше замораживать взбитые целиком яйца.

Идеально: для яичницы, сэндвичей с яйцом, выпечки.

Заморозка взбитых яиц

Яйца для выпечки или болтуньи можно слегка взбить с щепоткой соли, чтобы сохранить их первоначальную текстуру. Сбрызните форму для льда кулинарным спреем, разлейте смесь по ячейкам и уберите в морозилку. После того как яичные кубики застынут, вытащите их из формочек и храните в пакетах для

заморозки.

Когда яйца вам понадобятся, помните про соотношение: одна ячейка на 3 ст. л. (45 мл) взбитого яйца эквивалентна одному свежему. Исходя из этого, вам будет легко взять верное количество кубиков для блюда.

Идеально: для яичницы-болтуньи или рецептов с цельными яйцами.

Заморозка белков

Для отдельных частей яиц заморозка тоже подходит: она позволит сберечь оставшиеся в процессе готовки желтки или белки.

Чтобы заморозить яичные белки, разложите их по отдельным ячейкам формы для льда, предварительно сбрызнув ее кулинарным спреем. Если у вас несколько белков в одной миске, отмеряйте их порциями по 2 ст. л. — столько белка содержится в одном яйце. Замораживайте, храните и размораживайте, как указано выше. В морозилке белки могут храниться год.

Идеально: для яичной смазки, меренг и других рецептов, для которых нужны только белки.

Заморозка желтков

Чтобы заморозить желтки, нужно разделить белки и желтки и слегка взбить желтки в миске. Воздух в них не нужен, поэтому, как только желтки перемешаются, прекращайте взбивать. Добавьте щепотку соли (иначе они будут зернистыми).

Сбрызните форму для льда кулинарным спреем, отмерьте по 1 ст. л. смеси желтков в каждую ячейку, затем поместите форму в морозильную камеру. Когда будете размораживать желтки, помните, что 1 ст. л. этой жидкости эквивалентна одному желтку. В морозилке желтки могут храниться полгода.

Идеально: для яичной смазки, голландского соуса, лимонного курда, пудинга и других рецептов, для которых нужны только желтки.

Яичная смазка

У меня под рукой всегда есть лишние желтки или белки, из которых можно сделать яичную смазку. Если ее нанести кисточкой тонким ровным слоем на выпечку, то соль, сахар или кусочки теста лучше прилипнут к поверхности. Еще смазкой хорошо запечатывать края пасты с начинкой или теста. Блеск и цвет корочки будут меняться в зависимости от того, используете ли вы для смазки целое яйцо, только желток или только белок.

Классическая яичная смазка делается из целого яйца, взбитого с 1 ст. л. воды, молока или сливок (или смеси в равных частях). Если хотите получить темно-коричневую блестящую корочку, берите сливки. С водой корочка будет матовой и бледно-золотистой. Промежуточный результат получится, если делать смазку на молоке или на смеси с водой. Если у вас есть только желтки, то можно добавить жидкость — и тогда корочка будет потемнее, — а можно взбить и получить темный золотисто-желтый цвет. Если вам нужен просто блеск без насыщенного цвета, взбейте яичные белки и нанесите их на выпечку — результат будет именно таким. Экспериментируйте с разными вариантами яичной смеси, чтобы понять, как вам больше нравится. Ни один вариант не влияет на вкус и текстуру блюда.

Еще яичную смесь можно использовать перед тем, как обвалять котлеты или овощи в муке или панировочных сухарях при сильной прожарке. В этом случае можно брать как целые яйца, так и только желтки или белки с любым видом жидкости (или вообще без нее).

Яичные желтки

Яичный желток — все, что нужно, чтобы приготовить майонез, айоли и тартар, а также голландский соус, соус «Цезарь» и другие вкусные сливочные соусы и заправки. Так что сберегайте лишние желтки!



Вяленые желтки

Вяление желтков — старинный метод, при котором яичные желтки помещают на несколько дней в смесь соли и сахара, а затем запекают на слабом огне, чтобы они высохли. Соль поглощает жидкость и подавляет рост бактерий, а сахар питает полезные бактерии. Когда желтки полностью завялятся, их можно будет использовать вместо тертого сыра. Правда-правда! Во многих блюдах сыр можно заменить на вяленые желтки.

ОКОЛО 3/4 ЧАШКИ ТЕРТЫХ ВЯЛЕНЫХ ЖЕЛТКОВ

3 чашки кошерной соли
3 чашки сахара
12 желтков
Кулинарный спрей

В большой миске хорошенько смешайте соль и сахар. Выложите половину смеси слоем как минимум 1,5 см в стеклянную форму для запекания размером 23 × 33 см. При помощи ложки сделайте в смеси углубления для всех 12 желтков. Осторожно разбейте яйцо, отделите желток в небольшую тарелку, затем осторожно, не повреждая, поместите желток в выемку. Повторите с оставшимися яйцами. Покройте желтки остатками смеси соли и сахара, затем оберните блюдо полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник на пять дней.

На пятый день разогрейте духовку до 80 °C. Аккуратно вытащите из солевой смеси желтки, пальцами очистите их от корочки и положите в миску с прохладной водой. Аккуратно сотрите с каждого желтка оставшуюся соль, затем промокните бумажным полотенцем.

Установите решетку на противне и сбрызните кулинарным спреем, затем положите на решетку желтки и поставьте в духовку на 2 часа. Выключите духовку и снимите решетку. Дайте желткам остыть, затем храните их в закрытой емкости в холодильнике.

По мере надобности натирайте желтки на терке для сыра (Microplane или обычной), чтобы посыпать макароны, омлет, супы, запеченные бобы, салаты и прочие блюда, которые вы едите с тертым сыром. Вяленые желтки можно хранить в холодильнике около месяца.

Маринованные яйца

Маринованные яйца — это и вкусная закуска, и прекрасная основа для фаршированных яиц. Чем дольше яйца пробудут в рассоле, тем насыщеннее будет их вкус, а в холодильнике они могут храниться 3–4 месяца (если не вытаскивать их из рассола). Вот мой любимый рецепт маринования, но вы, если хотите, можете поэкспериментировать с другими специями.

6 МАРИНОВАННЫХ ЯИЦ

1 3/4 чашки уксуса на основе шампанского или белого вина
3/4 чашки воды
2 ст. л. сахарного песка
1 ч. л. кошерной соли
4 зубчика чеснока
1 луковица шалота, нарезанная тонкими кольцами
1 ч. л. перца-горошка
1/4 ч. л. семян горчицы
1/4 ч. л. хлопьев красного перца
2 палочки корицы
4 веточки свежего укропа
1 лавровый лист
6 яиц вкрутую (см. здесь)

В небольшой кастрюле доведите уксус, воду, сахар и соль до кипения, затем несколько минут варите на слабом огне, пока сахар и соль не растворятся. Тщательно перемешайте, снимите кастрюлю с огня и дайте жидкости остыть до комнатной температуры. У вас должно получиться чуть больше двух чашек маринада.

В небольшую миску положите чеснок, лук-шалот, перец-горошек, семена горчицы и хлопья красного перца. Перемешайте. Насыпьте половину этой смеси в стеклянную банку объемом 1 л, добавьте палочки корицы, укроп и лавровый лист.

Затем положите в банку 3 яйца, посыпьте оставшимися специями и травами и добавьте следующие 3 яйца. Влейте маринад так, чтобы он полностью покрыл яйца (если нужно, можно добавить немного уксуса), но при этом чтобы в банке оставалось минимум 1 см свободного места. Закрутите крышку и уберите в холодильник. Дайте яйцам настояться в маринаде 5–

7 дней, после этого их можно есть.

Примечание. Мариновать яйца методом водяной бани небезопасно — их можно будет хранить только в холодильнике, к тому же недолго.



Несколько слов напоследок



Если вы загорелись мыслью выращивать собственных кур, вам нужно знать несколько вещей. Прежде всего, ваши куры будут нести яйца и без петуха. Их яйца не будут оплодотворенными, из них никогда не вылупятся цыплята, и тем не менее стадо без петуха будет стабильно нестись. Однако ни одна курица не откладывает яйца каждый день. Плодовитость зависит от сезона, и вообще куры хорошо несутся только 2–3 года после того, как отложат свое первое яйцо (в возрасте примерно пяти месяцев). Затем в течение следующих нескольких лет яйценоскость падает примерно на 20 % в год, пока совсем не прекратится. Тем не менее курица, о которой хорошо заботятся, проживет 8–10 лет и даже дольше. Учитывайте этот момент, прежде чем погрузитесь в удивительный мир содержания кур.

Не важно, разводите вы кур или нет, я надеюсь, вам в любом случае понравится эта поваренная книга. Я заинтересовалась блюдами из яиц (помимо обычных блюд на завтрак), только когда мы сами начали выращивать цыплят (более 10 лет назад). В результате задолго до того, как мы купили ферму в штате Мэн, я

годами делала майонез и мороженое просто потому, что у нас было много свежих куриных яиц. Так что готовить эти базовые продукты я привыкла. А вернувшись в Новую Англию, я начала в полной мере использовать здешние свежие ингредиенты и включила в свои рецепты домашнюю зелень, местный кленовый сироп и чернику, которой славится штат Мэн.

Я учитываю сезонность яйценоскости при выращивании собственных цыплят: в конце книги приведен указатель, в котором рецепты сгруппированы в соответствии с тем, сколько яиц понадобится для приготовления того или иного блюда. Так что не важно, сколько их у вас — одно или десяток, только белки или желтки, — вы все равно подберете что-то подходящее. А вот еще небольшой секрет: освойте рецепт шотландского бисквита — вам не помешает запасной план на случай, если куры ничем не смогут вас порадовать!

Яйца нужны почти для всей выпечки и для бесчисленного количества других блюд. В этой книге собраны мои любимые рецепты с яйцами — как сладкие, так и острые; они охватывают множество вариантов приготовления этого удивительного продукта, который содержит все необходимые для жизни питательные вещества, кроме витамина С!



Я сосредоточилась в основном на тех рецептах, в которых яйца занимают центральное место. Они питательны, универсальны и легко доступны, независимо от того, разводите ли вы кур сами или ходите на фермерский рынок или в продуктовый магазин. Большую часть года у домашних птицеводов полно яиц, хотя мне доводилось в середине декабря сидеть на корточках в курятнике, умоляя своих кур снести еще одно яйцо, чтобы я могла испечь новую партию праздничного печенья.

Давайте поаплодируем всем домашним курочкам!









Завтрак

Когда восходит солнце и кукарекает петух

Говорят, что завтрак — важнейший прием пищи за день, а я полагаю, что нам всем нравится начинать утро с чего-то питательного и сытного. Хороший завтрак задает тон всему дню. Обдумывая утреннюю трапезу, вы, вероятно, тянетесь за яйцами, но выбор у вас намного шире, чем омлет или яичница. Я могу вам предложить более 20 вариантов, которые поднимут яйца на новую высоту благодаря простым ингредиентам вроде сыра, сливок и зелени, но при этом быстро и легко впишутся в утренний распорядок.

Даже довольно простые блюда — омлет, яйца пашот или перевернутая глазунья — разнообразят ваш яичный рацион. Полезно освоить не только эти техники, но и простые вариации основных блюд — например, хрустящая яичница с лимоном или яичница со сливками, — которые расширят ваше утреннее меню.

КОФЕ С ЯЙЦОМ ПО-ШВЕДСКИ

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ

Болтунья с рикоттой
Болтунья с чимичурри
Болтунья с двойным укропом
Пирожки с яичницей

ЯЙЦА ПАШОТ

Яйца Бенедикт

ЯИЧНИЦА

Яичница с абрикосовым джемом и козьим сыром
Хрустящая яичница с лимоном
Яичница со спаржей и голландским соусом

Яйца в гнезде
Яичница на тосте с авокадо и маслом
Яичница со сливками

ЯЙЦА ВКРУТУЮ И ВСМЯТКУ

Финское яичное масло

ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ ЯЙЦА

Яйца, запеченные со сливками и сыром
Запеченные яйца с беконом

ОМЛЕТ

Классический французский омлет (сложенный втрое)
Растительное масло на травах
Омлет со спаржей и пармезаном
Омлет со шпинатом и козьим сыром

Кофе с яйцом по-шведски

Для идеального кофе по-шведски используется все яйцо, включая скорлупу. Белок одновременно нейтрализует кофейную горечь и усиливает действие кофеина, так что у вас получится чашка нетерпкого густого кофе. Кроме того, яйцо помогает отделить кофейную гущу, а кубики льда действуют как френч-пресс и опускают гущу на дно кофейника.

4–6 ПОРЦИЙ

6 чашек воды
3/4 чашки свежемолотого кофе
1 яйцо в скорлупе (тщательно вымытое)
3 кубика льда
Сливки и сахар (по желанию)

Доведите воду до кипения в сотейнике на среднем огне. Всыпьте молотый кофе в небольшую миску, добавьте целое яйцо и разомните вилкой (в том числе скорлупу). Смесь будет готова, когда станет напоминать влажную почву.

Добавьте яично-кофейную смесь в кипящую воду и кипятите 3 минуты, затем снимите сотейник с огня. Закройте крышкой и дайте настояться 5 минут.

Добавьте в сотейник кубики льда и дайте смеси постоять еще 2–3 минуты, пока кофейная гуща не осядет на дно.

Разлейте напиток по кофейным кружкам половником или прямо из сотейника через ситечко.

Добавьте сливки или сахар по вкусу. Оставшуюся кофейную гущу можно использовать как удобрение в саду.

Болтунья с рикоттой

У вас получится нежнейшая и до неприличия вкусная болтунья, если во время готовки вы добавите в яичницу рикотту. Это хороший способ использовать последний кусочек истомившейся в холодильнике рикотты. Нет рикотты? Творог или сливочный сыр тоже годятся.

2 ПОРЦИИ

Масло (сливочное или оливковое холодного отжима)
4 яйца
1/2 чашки рикотты
Кошерная соль

Сбрызните сковороду оливковым маслом или бросьте кусочек сливочного (а можно и то и другое) и разогрейте на среднем огне. Пока сковорода нагревается, взбейте яйца в миске среднего размера. Когда масло закипит, вылейте яйца на сковороду и перемешайте их лопаткой. Добавьте рикотту и разделите ее на мелкие кусочки, продолжая перемешивать яйца. Готовьте 2–3 минуты, пока яйца не станут рыхлыми и матовыми. Посолите.

Болтунья с чимичурри

Чимичурри — это аргентинский соус из ароматных трав, которым обычно поливают мясо. Добавив его в болтунью, вы получите райское объедение. Рецепт соуса чимичурри предполагает петрушку и базилик, но вы можете заменить их на любую другую комбинацию свежих трав. Скажем, на эстрагон и укроп — они прекрасно сочетаются с яйцами. Я вручную нарезаю зелень, затем добавляю в соус немного винного уксуса, сока лайма и оливкового масла. Если у вас мало времени или вы хотите получить более однородную смесь, измельчите все в кухонном комбайне.

2 ПОРЦИИ

Масло (сливочное или оливковое холодного отжима)
4 яйца
2 ст. л. соуса чимичурри

Для соуса чимичурри

1 чашка нарезанной свежей петрушки
1 чашка нарезанного свежего базилика
1/2 красной луковицы, нарезанной
3 зубчика чеснока, измельченных
2 ст. л. свежевыжатого сока лайма
2 ст. ложки винного уксуса на основе шампанского
1/2 ч. л. кошерной соли
1/4 ч. л. свежемолотого черного перца
1/4 ч. л. хлопьев красного перца
1/4 чашки оливкового масла холодного отжима (или столько, сколько понадобится для жидкой консистенции соуса)

Яичница

Сбрызните сковороду оливковым маслом или бросьте сливочного (а можно и то и другое) и разогрейте на среднем огне. Пока сковорода нагревается, взбейте яйца в небольшой миске. Когда масло закипит, вылейте яйца на сковороду и перемешайте их лопаткой. Продолжая перемешивать, готовьте яйца еще 2–3 минуты, пока они не станут рыхлыми и матовыми. Добавьте соус чимичурри и разложите на две тарелки.

Положите еще немного соуса на край тарелки и подавайте.

Соус чимичурри

Комбайн

В кухонном комбайне взбейте петрушку, базилик, лук, чеснок, сок лайма, уксус, соль, перец и хлопья красного перца. Не выключая работающий комбайн, добавьте оливковое масло и перемешивайте примерно 1 минуту, пока соус слегка не побледнеет и не загустеет. У вас получится примерно чашка соуса.

Ручная нарезка

Мелко нарежьте петрушку, базилик, лук и чеснок и всыпьте в небольшую миску. Добавьте сок лайма, уксус, соль, перец и хлопья красного перца. Вливайте, помешивая, масло, пока соус не станет жидким.

Охладите остатки и используйте в течение 1–2 дней.

Болтунья с двойным укропом

Я люблю свежий укроп и каждую весну выращиваю его у себя в огороде. С яйцами он сочетается особенно хорошо, и я предлагаю вам попробовать рецепт нежной болтуньи с сыром хаварти с укропом. Когда я навещаю маму, мы с ней часто завтракаем яичницей с двойным укропом. Если вы равнодушны к укропу, то замените его другой зеленью и возьмите обычный хаварти. Я же укропу не изменю.

2 ПОРЦИИ

Масло (сливочное или оливковое холодного отжима)
4 яйца
30 г сыра хаварти с укропом, нарезанного кубиками со стороной примерно 1 см
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
Свежий укроп для украшения

Сбрызните сковороду оливковым маслом или бросьте кусочек сливочного (а можно и то и другое) и разогрейте на среднем огне. Пока сковорода нагревается, взбейте яйца в небольшой миске. Когда масло закипит, вылейте яйца на сковороду и перемешайте их лопаткой. Добавьте сыр и продолжайте перемешивать. Готовьте еще 2–3 минуты, пока сыр не растает, а яйца не станут рыхлыми и матовыми.

Посолите, поперчите и щедро украсьте свежим укропом.





Пирожки с яичницей

Любите завтракать на ходу? Тогда небольшие пирожки — то, что нужно! Для начинки подойдет любой вариант болтуньи из этой книги — или попробуйте рецепт, приведенный ниже. Здесь нет мяса, но вы запросто можете добавить бекон или колбасу, если любите по утрам съесть побольше белка. Пирожки — вариативное блюдо, поэтому не бойтесь менять сыр на тот, что вам больше нравится, или класть больше овощей. Оставшиеся пирожки можно убрать в холодильник или морозилку, а затем разморозить и быстро разогреть в духовке.

6 ПИРОЖКОВ

4 яйца, по отдельности
60 г сливочного сыра комнатной температуры
1/2 чашки тертого сыра грюйер
2 ст. л. нарезанного зеленого лука
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
Тесто для пирогов (домашнее или купленное в магазине)
Универсальная мука для посыпки
1 ст. л. воды

Разогрейте духовку до 190 °C. Застелите противень с бортиками пергаментной бумагой.

Возьмите три из четырех яиц и приготовьте в сковороде яичницу так, как это расписано в разделе «Яичница-болтунья» (см. здесь). Добавьте сливочный сыр, грюйер и зеленый лук. Приправьте солью и перцем. Пусть яичница остывает, пока вы раскатываете тесто.

На посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в квадрат примерно 30 × 30 см. Острым ножом или ножом для теста сделайте 12 прямоугольников размером 7,5 × 10 см; если нужно, срезайте лишнее и раскатывайте обрезки заново. Шесть прямоугольников выложите на противень. В небольшой миске взбейте оставшееся яйцо и воду.

На каждый прямоугольник на противне выложите по 2 ст. л. яичной начинки. Нужно оставить края шириной примерно 1,5 см и обработать их яичной смазкой (но не всей — она еще понадобится, чтобы позже смазывать верх). Закройте яичную

начинку оставшимися прямоугольниками теста, слегка растягивая его по размеру. Залепите края прямоугольников, чтобы запечатать начинку, затем примните вилкой.

Охлаждайте пирожки в течение 30 минут. На каждый пирожок нанесите остатки яичной смазки и сделайте зубочисткой несколько отверстий. Выпекайте 20–25 минут до золотисто-коричневой корочки. Остудите на решетке.

Яйца Бенедикт

Яйца Бенедикт — неприлично роскошный и вкусный завтрак, который не так уж трудно приготовить. После того как вы освоите изюминку блюда — голландский соус, самым сложным будет рассчитать время, чтобы яйца, тосты и соус были готовы одновременно. Как говорится, совершенство приходит с практикой, так что стремление к совершенству в приготовлении этого блюда — прекрасный повод практиковаться вновь и вновь!

В большинстве рецептов яиц Бенедикт есть ветчина, бекон, шпинат или другие ингредиенты, но у меня подход проще: хлебная основа (я предпочитаю ломтик хрустящего деревенского хлеба вместо английской булочки), сверху яйцо пашот и соус, чтобы подчеркнуть его свежесть.

2 ПОРЦИИ

4 яйца
Голландский соус (см. здесь)
2 половинки английской булочки (или 2 ломтика хлеба)
Мускатный орех, свеженатертый, для украшения
Свежий эстрагон для украшения

Вскипятите в глубоком сотейнике воду, потом опустите в нее яйца и приготовьте в мешочек или пашот. Варите примерно 3 минуты; желток должен быть жидким, поэтому важно не переварить (см. «Яйца пашот»).

Если вы делаете голландский соус с помощью блендера или стеклянной банки, то просто не давайте яйцам остыть, пока его готовите. А если на плите, то начните готовить соус до того, как возьметесь за яйца.

Поджарьте булочки или ломтики хлеба и разложите на две тарелки. Используя шумовку, положите по одному яйцу пашот на каждую половину английской булочки или по два яйца рядом на каждый ломтик тоста, сверху щедро полейте голландским соусом. Финальным штрихом добавьте мускатный орех и эстрагон.





Яичница с абрикосовым джемом и козьим сыром

Моя мама почти с самого начала знала, что я пишу поваренную книгу, поэтому присылала то фотокопии старых семейных рецептов, то финскую кулинарную книгу со своими пометками, то очередной рецепт на основе яиц, который ей показался интересным, с комментариями о том, как его можно улучшить. Я пообещала, что, помимо проверенных временем семейных сокровищ, обязательно включу в книгу хоть одну ее находку.

Но этот рецепт она нашла не в журнале или поваренной книге, а придумала сама. Козий сыр — дань уважения ее детству: она росла с бабушкой-финкой, которая разводила дойных коз. Сладость абрикосового варенья контрастирует с соленым сыром. Может показаться, что эти вкусы не сочетаются, но это не так. Поверьте мне. Вернее, моей матери. Мамы плохого не посоветуют!

2 ПОРЦИИ

4 жареных яйца
2 ст. л. абрикосового джема
2 ст. л. рассыпчатого козьего сыра
Свежий тимьян и кошерная соль для украшения

Обжарьте яйца удобным для вас способом. Выложите два яйца на одну тарелку и два — на другую. В центр каждого яйца положите по ложке абрикосового джема, а белок присыпьте козьим сыром. Украсьте свежим тимьяном.

Хрустящая яичница с лимоном

Устали от обычной яичницы? Когда будете жарить яйца, киньте на сковороду ломтики лимона — цитрусовый аромат вас непременно разбудит! А благодаря лимонному привкусу обычная или перевернутая глазунья станет вашим новым выходом в случаях, когда нужно будет быстро приготовить завтрак.

2 ПОРЦИИ

4 ст. л. оливкового масла холодного отжима
1 лимон, нарезанный тонкими ломтиками и очищенный от косточек
4 яйца
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец для украшения

Поставьте на средний огонь большую чугунную или обычную сковороду. Когда она разогреется, влейте масло и добавьте ломтики лимона.

Пусть масло нагревается несколько секунд. Как только оно начнет закипать, осторожно разбейте яйца и вылейте каждое из скорлупы на сковороду между ломтиками лимона. Чтобы яйца не разбрызгались, держите скорлупу как можно ближе к маслу.

Посыпьте желтки щепоткой соли и готовьте, наклоняя сковороду и поливая яйца оливковым маслом из ложки.

Готовьте примерно 2 минуты: белки должны подняться и схватиться, а края — подрумяниться и стать хрустящими. Снимите сковороду с огня (или, если вы предпочитаете желток потверже, переверните каждое яйцо и жарьте еще около минуты, пока вторая сторона не будет готова).

Разложите яйца по тарелкам, полейте лимонным маслом и посолите. В качестве украшения используйте ломтики лимона из сковороды.



Яичница со спаржей и голландским соусом

В Виргинии мы сами выращивали спаржу. Любой, кто этим занимался, знает, насколько в этом деле необходимо терпение: первому урожаю полноразмерных побегов предшествуют несколько лет всходов лишь хилых стебельков. Мы почти пережили эти несколько лет, но в итоге переехали в Мэн. На новой ферме я еще не разбила грядку со спаржей, но обязательно этим займусь, ведь ее молодые побеги, которые появляются ранней весной, прекрасны на вкус, особенно в этом блюде.

2 ПОРЦИИ

Оливковое масло холодного отжима
6–10 стрелок спаржи с подрезанными концами
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
2 жареных яйца
Голландский соус (см. здесь)
Свеженатертый пармезан (по желанию)

На среднем огне в сковороде среднего размера разогрейте немного оливкового масла. Добавьте стрелки спаржи. Посолите, поперчите. Готовьте по 2–3 минуты с каждой стороны: побеги должны слегка поджариться, но при этом оставаться хрустящими.

Пока спаржа готовится, на другой сковороде обжарьте яйца по вкусу. Приготовьте голландский соус с помощью блендера или в стеклянной банке.

Разложите стебли спаржи по двум тарелкам, сверху выложите яичницу и полейте голландским соусом.

По желанию украсьте пармезаном и приправьте солью и перцем.



Яйца в гнезде

Это блюдо называют по-разному: яйца в яме, яйца в корзинке, яйца в гнезде, яйца со шляпкой или просто яйца в хлебе. Независимо от названия, это быстрый и легкий вариант завтрака, который любят все. В моем детстве мама часто готовила нам, детям, такой завтрак перед школой. Я не помню, как мы называли это блюдо, но это была приятная замена яйцам пашот, особенно нам нравились дырки в тосте.

2 ПОРЦИИ

2 ломтика хлеба
30 г сливочного масла
2 яйца
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
Нарезанный шнитт-лук для украшения
Острый соус, по желанию

Формой для печенья диаметром около 7,5 см или краями стакана среднего размера проделайте отверстие в центре каждого ломтика хлеба.

В большой сковороде на среднем огне растопите сливочное масло. Положите в сковороду два ломтика и вырезанные круги и обжаривайте до золотисто-коричневого цвета примерно 2–3 минуты. Переверните хлеб.

Аккуратно разбейте по яйцу в каждое отверстие.

Накройте сковороду и готовьте около минуты, пока белки не схватятся. После этого продолжайте, пока желток не будет готов по вашему вкусу.

Снимите со сковороды, разложите по тарелкам и приправьте солью и перцем. Украсьте нарезанным шнитт-луком, по желанию сбрызните острым соусом. Сбоку положите вырезанные из хлеба круги и подавайте.


McILHENNY CO
BASCO
BRAND
PER SAUCE

Яичница на тосте с авокадо и маслом

Процесс приготовления еды не обязательно должен быть сложным и долгим. Иногда нечто грандиозное получается из сочетания простых вкусов. Этот рецепт — усовершенствованная версия яичницы на тосте, которую мама готовила для меня в детстве. Есть что-то особенное в комбинации яиц и авокадо с хрустящими аппетитными тостами. Если у вас нет эстрагона, его можно заменить другой зеленью.

2 ПОРЦИИ

15 г сливочного масла и еще чуть-чуть для жарки яиц
2 ломтика хлеба
2 жареных яйца
1 авокадо
Свежий эстрагон
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец

В сковороде среднего размера на среднем огне растопите сливочное масло. Обжарьте хлеб с двух сторон до золотистой корочки, по 1–2 минуты с каждой стороны. Снимите со сковороды и разложите тосты на две тарелки.

В этой же сковороде пожарьте яйца по вкусу. Если нужно, добавьте еще сливочного масла.

Очистите авокадо, нарежьте и разложите на тосте. Сверху — жареное яйцо. Украсьте эстрагоном, посолите, поперчите.



Яичница со сливками

Когда в следующий раз будете жарить яйца на завтрак, откажитесь от сливочного или растительного масла и от жира бекона. Яйца, приготовленные в жирных сливках, станут вашим новым любимым завтраком. Я открыла для себя этот метод пару лет назад, и с тех пор моя жизнь изменилась! Это хороший способ пустить в дело остатки сливок, а яйца в результате получаются поразительно мягкими, легкими и нежными. Подавайте на тостах или отдельно. Кроме того, это отличный вариант на случай, если закончилось масло.

2 ПОРЦИИ

1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
4 яйца

Вылейте сливки в большую сковороду и покачайте ее, чтобы распределить по всему дну. Посолите, поперчите и включите средний огонь. Разогревайте сливки до пузырьков по краям (примерно 1 минуту).

Аккуратно разбейте яйца в небольшую миску, а затем вылейте в сливки. Продолжайте готовить на среднем огне. Сливки будут пузыриться, кипеть и расслаиваться. Это нормально, более того — ровно то, что нужно. Жидкость испарится, а жир в сливках начнет карамелизироваться по мере приготовления яиц. При необходимости уменьшите огонь, чтобы сливки не подгорели.

Готовьте примерно 5 минут: нужно, чтобы белки схватились, а желтки еще оставались мягкими и немного жидкими. Снимите с огня и разложите по тарелкам. Приправьте солью и перцем.

ЯИЧНИЦА НА ПОДУШКЕ ИЗ ГОЛЛАНДСКОГО СОУСА

Чтобы приготовить элегантную, но простую вариацию яиц Бенедикт, положите ложку голландского соуса (см. здесь) на салатную или десертную тарелку, а сверху аккуратно положите яичницу со сливками,

хрустящую яичницу с лимоном или глазунью. Украсьте нарезанным зеленым луком или свежим эстрагоном, приправьте солью и перцем.

Финское яичное масло

В этот простой финский рецепт входят всего два основных ингредиента — яйца и масло — плюс щепотка соли. Яичный салат можно заправлять не майонезом, а именно таким маслом. Традиционно же оно подается на финских рисовых пирожках. Его можно мазать тонким слоем на тост, толстым — на теплый домашний хлеб или есть ложкой прямо из миски. Даже не верится, что такую вкуснятину невероятно просто готовить.

ПРИМЕРНО 1 ЧАШКА

120 г сливочного масла комнатной температуры
3 яйца вкрутую, слегка охлажденные и очищенные от скорлупы (см. здесь)
Кошерная соль

Разомните вилкой масло и яйца в небольшой миске — их нужно смешать, но так, чтобы масса была комковатой. Теплое яйцо поможет смягчить масло. Немного посолите. Подавайте немедленно.

Охладите остатки и используйте в течение трех дней.





Яйца, запеченные со сливками и сыром

Нежный сливочный вкус этих запеченных яиц прекрасен! Сами не заметите, как начнете их готовить так же часто, как яичницу со сливками. Их нежность вызывает привыкание, а на тарелке они смотрятся невероятно красиво. Я оставляю желтки жидкими, чтобы макать в них тосты.

4 ПОРЦИИ

15 г сливочного масла
1/4 чашки сливок жирностью 36–40 %
8 яиц
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
1 ст. л. свеженатертого пармезана
1 ст. л. нарезанного шалота (только перья)

Разогрейте духовку до 190 °C. Смажьте маслом форму для пирога или сковороду диаметром 20–22 см, которая годится для духовки, и поставьте ее в духовку на среднюю решетку. Когда масло растает, покачайте форму, чтобы распределить его по дну.

Вылейте в форму сливки, затем разбейте яйца и влейте их туда же, стараясь не повредить желтки. Посолите, поперчите.

Запекайте 8–10 минут, пока белки не схватятся, а желтки не будут частично готовы. Посыпьте яйца пармезаном и верните форму в духовку еще на 2–4 минуты, в зависимости от того, насколько сильно вы хотите пропечь яйца. Выньте форму, разложите яйца по тарелкам и украсьте нарезанным зеленым луком.



Запеченные яйца с беконом

Этот вариант запеченных яиц выглядит особенно красиво, привлекает взгляд и подчеркивает свежесть продуктов. Если у вас нет чугунных мини-сковородок, можно взять небольшие рамекины или термостойкую посуду. Но сковорода придает блюду деревенское очарование, а индивидуальная подача позволяет легко масштабировать этот рецепт на множество голодных едоков!

4 ПОРЦИИ

Бекон в сахарно-кленовой глазури (см. здесь)
Оливковое масло холодного отжима
4 яйца
Веточки свежего тимьяна для украшения
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
Тосты с маслом, нарезанные полосками, для подачи

Приготовьте бекон в сахарно-кленовой глазури. После того как вынете его из духовки, увеличьте температуру до 205 °C. Пока бекон остывает, приготовьте яйца.

Слегка смажьте маслом внутреннюю часть сковородок или рамекинов. Вам понадобятся либо две штуки диаметром 15 см, либо четыре диаметром 10 см. Аккуратно разбейте каждое яйцо в сковороду диаметром 10 см (или по два яйца — в 15-сантиметровую). Поставьте сковородки на противень с бортиками и задвиньте в духовку. Запекайте 8–10 минут, пока яйца не будут готовы по вашему вкусу (я предпочитаю с жидкими желтками).

Украсьте свежим тимьяном, посолите, поперчите. Подавайте с беконом в сахарно-кленовой глазури и тостами, которые можно макать в желток.

Классический французский омлет (сложенный втрое)

В омлетах главное — техника; оттачивать ее удобнее всего на этом рецепте классического французского омлета. Это омлет, который складывается в три слоя. В нем нет начинки, и потому вкус свежих яиц раскроется особенно ярко. Вам понадобится всего четыре ингредиента — растительное масло, сливочное масло, соль и яйца, — при этом можно экспериментировать со вкусом, просто меняя масло. Попробуйте для разнообразия взять трюфельное масло или масло авокадо. Готовьте яйца медленно и вовремя снимайте сковороду с огня. Внутри омлет должен быть еще мягким, а снаружи плотным и без коричневых пятен.

1 ПОРЦИЯ

2 яйца комнатной температуры
Щепотка кошерной соли
1 ч. л. растительного масла
15 г сливочного масла

На среднем огне разогрейте сковороду со скошенными краями диаметром 22–25 см (лучше всего использовать сковороду с антипригарным покрытием. Я обычно использую легкую чугунную с эмалированным покрытием). В небольшой миске взбейте яйца с щепоткой соли до однородности. Влейте растительное масло в сковороду и наклоните ее, чтобы распределить по дну. Затем добавьте сливочное и покружите его по сковороде.

Как только масло растает и появится пена, начинайте вливать яйца. Другой рукой возьмите сковороду за ручку и наклоняйте ее, чтобы яйца равномерно распределились, в течение примерно 45–60 секунд.

Когда яйца почти схватятся, наклоните сковороду и кончиком лопатки отделите край омлета от сковороды и приподнимите его. Сложите этот край омлета к центру, затем наклоните сковороду в другую сторону и так же сложите второй край. Переложите омлет со сковороды на тарелку.

Посолите, сбрызните растительным маслом на травах (см. с. 91).

ОМЛЕТЫ

Кажется, что с омлетами много хлопот, но на самом деле их несложно готовить. Это изысканный вариант завтрака, а с овощной и сырной начинкой — еще и сытный. Чтобы омлет получился нежным, обязательно берите яйца комнатной температуры и готовьте его быстро.

Растительное масло на травах

Это масло не только добавит яичнице свежий привкус зелени, но и сделает ароматнее ваши супы и салаты. Мне нравится обмакивать в него вместо соуса теплый свежеиспеченный хлеб. В любом случае припасите немного зелени из своего садового урожая, чтобы приготовить это масло. Базилик, укроп, зеленый лук, кинза, мята, петрушка и эстрагон — все это хорошо подходит.

ОКОЛО 1/2 ЧАШКИ

Кубики льда
8 чашек воды
1 ст. л. кошерной соли
280 г свежей зелени в пучках
1 чашка растительного масла

Выложите из лотка кубики льда в большую миску, затем наполните ее наполовину холодной водой.

Налейте 8 чашек воды в большую кастрюлю, посолите и доведите до кипения. Как только вода закипит, добавьте травы и бланшируйте в течение 15 секунд. Щипцами выньте травы и положите в миску с ледяной водой на несколько минут, пока они не остынут.

Выложите зелень на бумажное или чистое кухонное полотенце, затем заверните еще в одно сухое полотенце и отожмите как можно больше воды. Переложите зелень в блендер или кухонный комбайн и добавьте масло. Взбивайте 2–3 минуты до получения однородной массы.

Застелите марлей сито с мелкими ячейками и поставьте над большой миской. Влейте туда масло на травах и оставьте стекать на несколько часов или на ночь. Не продавливайте его через марлю, пусть масло стечет естественным образом. После этого, если нужно, посолите.

Оставшейся на марле зеленью можно покормить кур — или измельчить в кухонном комбайне с маслом, пармезаном и грецкими орехами, чтобы приготовить соус песто. Масло может храниться в холодильнике несколько недель, а если заморозить его в формочках для льда — и того дольше.



Омлет со спаржей и пармезаном

Как правило, мне слишком лень готовить омлет. Даже если я твердо намерена его сделать, в процессе я теряю терпение и заканчиваю болтуньей. Но когда удается сосредоточиться и сделать все правильно, мне нравится дополнять омлет хрустящей сырой спаржей и соленым сыром.

1 ПОРЦИЯ

2 яйца комнатной температуры
2 ст. л. молока
Кошерная соль
Белый перец
1 ч. л. оливкового масла холодного отжима
15 г сливочного масла
1/4 чашки свеженатертого пармезана и еще чуть-чуть для украшения
1/4 чашки тонко нарезанной сырой спаржи и еще чуть-чуть для украшения

В небольшой миске слегка взбейте вилкой яйца, молоко, соль и перец до образования пены. Разогрейте сковороду со скошенными краями диаметром 22–25 см. Налейте в нее оливковое масло и покрутите, чтобы распределить по дну. Затем добавьте сливочное масло.

Как только масло растает и перестанет шипеть, начинайте вливать яйца. Другой рукой возьмите сковороду за ручку и наклоняйте ее, чтобы смесь равномерно распределилась, в течение 45–60 секунд.

Когда яйца в основном схватятся (нижняя часть уже готова, но еще не стала коричневой), встряхните сковороду, чтобы отделить омлет от дна, затем на одну его половину добавьте пармезан и спаржу, оставив немного для украшения. Наклоните сковороду и кончиком лопатки отделите омлет от противоположного края сковороды. Сложите омлет пополам и переложите на тарелку. Украсьте и сразу же подавайте.

СЛОЖЕННЫЙ ПОПОЛАМ ОМЛЕТ

Он готовится так же, как и омлет, сложенный втрое, просто здесь не два сгиба, а один, ровно посередине. В такой омлет поместится много начинки, так что это подходящий вариант, когда хочется побольше сыра, овощей или мяса.

Омлет со шпинатом и козьим сыром

Эта вариация омлета — настоящий взрыв вкуса. Если вам кажется, что шпината слишком много, то имейте в виду: часть листьев пожухнет от жара.

1 ПОРЦИЯ

2 яйца комнатной температуры
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
1 ч. л. оливкового масла холодного отжима
15 г сливочного масла
140 г свежего шпината
1/2 чашки рассыпчатого козьего сыра и еще чуть-чуть для украшения

В небольшой миске слегка взбейте вилкой яйца, соль и перец. Разогрейте сковороду со скошенными краями диаметром 22–25 см на большом огне. Налейте в нее масло и покрутите, чтобы распределить по дну. Затем добавьте сливочное масло и смажьте им сковороду.

Как только масло растает и перестанет шипеть, начинайте вливать яйца. Другой рукой возьмите сковороду за ручку и наклоняйте ее, чтобы смесь равномерно распределилась, в течение 45–60 секунд.

Когда яйца в основном схватятся (нижняя часть уже готова, но еще не стала коричневого цвета), встряхните сковороду, чтобы отделить омлет от дна, затем на одну его половину добавьте шпинат и сыр. Наклоните сковороду и кончиком лопатки отделите омлет от противоположного края сковороды. Сложите омлет пополам и переложите на тарелку. Посыпьте сверху козьим сыром, при желании сбрызните оливковым маслом и сразу подавайте.











От бранча до ланча

После утренних домашних дел, пока куры несут яйца

Кто не любит поздний завтрак? При слове «бранч» воображение сразу рисует красиво накрытый стол, заставленный утопающими в масле и сиропе панкейками, теплым хлебом и ягодными маффинами, свежими фруктами и сэндвичами. И, конечно, яйцами. В этом разделе собраны рецепты, которые я обычно берегу на ленивое утро, когда у меня больше времени и на готовку, и на застолье с друзьями и семьей. Есть время на суфле или классический киш. Или, может, сытный деревенский сэндвич с яйцом и капающим расплавленным сыром. Бранч может быть чем хотите — поздним завтраком или ранним обедом, — но одно можно сказать наверняка: главную роль исполнят яйца!

ХЛЕБ

Французский тост
Пышные ванильные панкейки
Соус бурбон с кленовым сиропом и грецким орехом
Панкейки с клубникой, базиликом и сливками
Панкейки с пеканом, тыквой и специями
Маффины с черникой и кардамоновой крошкой
Черничные поповеры
Пулла
Хлебный пудинг

СЭНДВИЧИ

Сэндвич с жареным сыром и яйцом
Деревенский сэндвич с яйцом
Сэндвич на французских тостах с инжиром
Сэндвич с лимонно-яичным салатом, песто и авокадо
Базиликово-ореховый песто

БЛЮДА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ЯЙЦАМИ

Яйца кокот
Яйца в слойке
Запеченные яичные тарталетки
Паннукакку (финские блины в духовке)
Пряное сырное суфле
Фриттата с козьим сыром и зеленью
Фриттата с бататом и колбасой
Классический киш
Киш капрезе с помидорами

Французский тост

Мне нравится печь финский хлеб пулла, но есть проблема: он быстро черствеет. Однако из черствой пуллы получаются потрясающие французские тосты! Или правильнее будет сказать «финские тосты»? Можно также использовать бриошь или халу.

2 ПОРЦИИ

1 яйцо
1/4 чашки сливок жирностью 36–40 %
1 ч. л. сахара
1 ч. л. ванильной пасты
1/2 ч. л. натертой апельсиновой цедры и еще чуть-чуть для украшения
1/4 ч. л. молотого кардамона
Щепотка соли
30 г сливочного масла
4 ломтика пуллы толщиной 2 см (см. здесь)

Варианты посыпки или соуса

Соус бурбон с кленовым сиропом и грецким орехом (см. здесь)
Английский крем (см. здесь)
Тертая апельсиновая цедра
Сахарная пудра

В неглубокой миске взбейте яйцо, сливки, сахар, ванильную пасту, цедру, кардамон и соль. Растопите 1 ст. л. сливочного масла в сковороде на среднем огне. Когда оно растает, покрутите сковороду, чтобы равномерно покрыть дно.

Пока масло плавится, окуните каждый ломтик хлеба в яичную смесь так, чтобы она равномерно покрыла обе стороны, а хлеб впитал часть жидкости. Затем дайте излишкам стечь обратно в миску. Если у вас черствый хлеб, отправьте половину ломтиков в яичную смесь перед тем, как начнете топить масло, а вторую половину — перед тем, как начнете готовить первую.

Когда масло начнет пузыриться и пениться, положите на сковороду два пропитанных яичной смесью ломтика хлеба и слегка подрумяньте каждую сторону, аккуратно переворачивая хлеб лопаткой или щипцами. Добавьте в сковороду оставшуюся

столовую ложку сливочного масла и приготовьте вторую партию хлеба.

Разложите французские тосты на две тарелки и добавьте посыпку или соус на свой выбор.

Пышные ванильные панкейки

Когда я была маленькой, мама сажала меня в коляску и везла к моей прабабушке — поесть панкейков из яиц от собственных кур, приготовленных в чугунной сковороде на дровяной печи. У меня нет ее рецепта, да и пеку я не на дровяной печи, но мне нравится чувствовать связь с семьей всякий раз, когда берусь за панкейки.

8 ПАНКЕЙКОВ ДИАМЕТРОМ 10 СМ

2 чашки универсальной муки
4 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. сахара
1/2 ч. л. кошерной соли
2 яйца
1 1/2 чашки молока
1 ч. л. ванильной пасты
60 г растопленного сливочного масла и еще несколько ломтиков для смазывания сковороды

Варианты посыпки или соуса

Растопленное сливочное масло
Сахарная пудра
Кленовый сироп или соус бурбон с кленовым сиропом и грецким орехом (см. здесь)
Английский крем (см. здесь)

В большой миске смешайте муку, разрыхлитель, сахар и соль. В маленькой — яйца до появления пены, а затем вбейте молоко, ванильную пасту и растопленное сливочное масло. Медленно влейте яичную смесь в мучную, взбейте до однородной массы. Пусть тесто несколько минут настоится, а вы тем временем готовьте сковороду.

Разогрейте сковороду (вместо обычной можно взять квадратную) на среднем огне и добавьте кусочек сливочного масла. Когда оно растает и перестанет пузыриться, влейте в сковороду примерно по 1/4 чашки теста на каждый панкейк, готовьте по 2–3 штуки за один раз. Жарьте, пока края не начнут пузыриться (примерно 60–90 секунд).

Приподнимите каждый панкейк и проверьте цвет: как только

они станут золотисто-коричневыми, переверните и жарьте, пока вторая сторона тоже не станет золотистой, еще 60–90 секунд.

Повторите то же самое с оставшимся тестом. Если нужно, добавляйте на сковороду масло. Лопаткой переложите панкейки на тарелки и подавайте с соусом по вкусу.

А ЕСЛИ ЕЩЕ ПЫШНЕЕ?

Чтобы панкейки получились еще более пышными, разделите 2 яйца на желтки и белки. Желтки добавьте в смесь жидких ингредиентов. А белки взбейте в стационарном миксере с насадкой-венчиком на средней скорости в течение 5–6 минут до образования устойчивых пиков. Смешайте яичную и мучную смеси, а после этого аккуратно добавьте белки в тесто. Готовьте по инструкции выше.

Соус бурбон с кленовым сиропом и грецким орехом

Чтобы приготовить этот вкуснейший соус, понадобится лишь несколько минут. Стоит вам попробовать его с панкейками, и вы больше никогда не вернетесь к обычному кленовому сиропу. С моим ванильным мороженым (см. здесь) он тоже отлично сочетается. Если вам повезло не так, как нам в штате Мэн (здесь есть собственный кленовый сироп), то мой совет — не экономьте на кленовом сиропе для этого рецепта, ищите качественный продукт.

ПРИМЕРНО 1 1/4 ЧАШКИ

3/4 чашки кленового сиропа
60 г сливочного масла
3 ст. л. бурбона
30 г грецкого ореха (половинками или кусочками)
1 ч. л. ванильной пасты
Щепотка кошерной соли

В небольшом сотейнике смешайте кленовый сироп, масло и бурбон. Помешивая, варите на слабом огне 10–12 минут, пока масло не растает, а соус не уменьшится в объеме и не загустеет. Снимите сотейник с огня, добавьте грецкие орехи и ванильную пасту. Приправьте щепоткой соли. Слегка остудите, затем полейте соусом панкейки или мороженое.

Панкейки с клубникой, базиликом и сливками

Когда у нас в Мэне наступает сезон клубники и базилика, я убираю подальше кленовый сироп с маслом и начинаю готовить для панкейков особую добавку — квинтэссенцию лета на тарелке. Клубника и базилик — прекрасное сочетание; как в хорошем браке, эти продукты раскрывают лучшее друг в друге. Если под рукой вдруг нет базилика, его можно заменить мятой. Если ягоды очень спелые, вам не понадобится весь указанный в рецепте сахар, поэтому пробуйте клубнику, пока она готовится, и добавляйте сахар только по мере необходимости.

НА 8 ПАНКЕЙКОВ

2 чашки клубники, очищенной и крупно нарезанной
1–2 ч. л. сахарного песка
Пышные ванильные панкейки (см. здесь)
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
1 ч. л. сахарной пудры и еще чуть-чуть для посыпки
Листья свежего базилика

Положите клубнику в миску среднего размера, присыпьте сахаром и перемешайте.

Приготовьте пышные ванильные панкейки, как указано в рецепте.

Взбивайте сливки и сахарную пудру стационарным миксером с насадкой-венчиком на средней скорости 2–3 минуты до появления мягких пиков.

Посыпьте панкейки кусочками клубники, полейте сверху соком, затем добавьте ложку взбитых сливок, листья базилика и сахарную пудру.





Панкейки с пеканом, тыквой и специями

Я никогда не думала о панкейках как о сезонном блюде. Но однажды после Дня благодарения у меня осталось немного тыквенного пюре, и я решила не отдавать его, как обычно, курам, а поэкспериментировать с тыквенными панкейками. Вынуждена сообщить, что цыплятам больше не достанутся остатки пюре! Панкейки с тыквой и специями — чудесная альтернатива обычным. Они взбодрят вас осенним утром, особенно если дополнить их беконом в сахарно-кленовой глазури (см. здесь). Если у вас есть готовая смесь молотых специй для тыквенного пирога, смело ее используйте — или смешайте собственную, как это сделала я.

8 ПАНКЕЙКОВ ДИАМЕТРОМ 10 СМ

1 1/2 чашки универсальной муки
2 ч. л. разрыхлителя
1/4 ч. л. пищевой соды
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотого имбиря
1/2 ч. л. молотого мускатного ореха
1/4 ч. л. кошерной соли
1 чашка молока
1 яйцо
1/2 чашки консервированного тыквенного пюре
45 г растопленного сливочного масла и еще несколько ломтиков для смазывания сковороды
3 ст. л. кленового сиропа и еще чуть-чуть для украшения
1 ч. л. ванильной пасты
60 г дробленых орехов пекан и еще чуть-чуть для украшения

В миске среднего размера смешайте муку, разрыхлитель, пищевую соду, корицу, имбирь, мускатный орех и соль. В небольшой миске взбейте молоко, яйцо, тыкву, топленое сливочное масло, кленовый сироп и ванильную пасту. Влейте молочную смесь в мучную и смешайте. Добавьте орехи пекан.

Растопите кусочек сливочного масла в сковороде на среднем огне (вместо обычной можно взять квадратную). Влейте в сковороду примерно по 1/4 чашки теста на каждый панкейк.

Жарьте, пока тесто не начнет вздуваться и пузыриться (примерно 1,5 минуты), затем переверните и готовьте еще около 2 минут, пока обе стороны не станут золотисто-коричневыми в середине и с хрустящими краями.

Повторите то же самое с оставшимся тестом. Если нужно, добавляйте на сковороду масло. Подавайте теплыми, сбрызнув кленовым сиропом и посыпав орехами пекан.

Маффины с черникой и кардамоновой крошкой

Маффины с черникой — образцовый завтрак. Дикая черника штата Мэн мельче, чем обычные ягоды с высоких кустов, зато у нее более насыщенный вкус. Скорее всего, в морозилках ближайшего к вам продуктового есть черника из Мэна, но, если нет, берите обычные ягоды. Кардамоновая крошка здесь не обязательна — маффины в любом случае будут восхитительными.

12 МАФФИНОВ

Для маффинов с черникой и кардамоном

Сливочное масло для смазывания формы, по желанию
1 3/4 чашки черники, свежей или замороженной
2 чашки плюс 1 ст. л. универсальной муки, по отдельности
1 чашка молока комнатной температуры
1 ч. л. свежевыжатого сока лайма
2 1/2 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. пищевой соды
1/2 ч. л. молотого кардамона
1/4 ч. л. кошерной соли
2 яйца комнатной температуры
60 г растопленного сливочного масла
1/4 чашки растительного масла
1/4 чашки сахарного песка
1/4 чашки плотно спрессованного светло-коричневого сахара
2 ч. л. ванильной пасты
Натертая цедра одного лайма, примерно 2 ч. л.

Маффины

Разогрейте духовку до 205 °C. Застелите стандартную форму на 12 кексов бумажными вкладышами или смажьте сливочным маслом дно и стенки формочек. В небольшой миске смешайте чернику с 1 ст. л. муки так, чтобы равномерно покрыть ею ягоды. В стеклянном мерном стакане смешайте молоко и сок лайма — получится что-то вроде простокваши.

В небольшой миске смешайте оставшуюся муку,

разрыхлитель, пищевую соду, кардамон и соль. В большой миске взбейте яйца, затем добавьте сливочное и растительное масло, смесь молока с соком лайма, сахарный песок, коричневый сахар, ванильную пасту и цедру лайма. Смешивайте до получения однородной массы. Введите мучную смесь в яичную и перемешайте. Деревянной ложкой или силиконовой лопаткой аккуратно добавьте покрытую мукой чернику.

Ложкой (обычной или для мороженого диаметром 50 мм) разложите тесто по формочкам; должно получиться примерно по 1/4 чашки теста на каждую, тесто должно немного не доставать до краев формочек.

Для кардамоновой крошки

1/3 чашки универсальной муки
1/3 чашки сахара
45 г сливочного масла комнатной температуры
1/8 ч. л. молотого кардамона
Щепотка кошерной соли

Кардамоновая крошка

Муку, сахар, масло, кардамон и соль растирайте вилкой в небольшой миске, пока они не смешаются и не превратятся в крошку, затем посыпьте сверху маффины и слегка прижмите, чтобы крошка прилипла.

Выпекайте 18–20 минут: верхушки должны слегка подрумяниться и пружинить от нажатия, а зубочистка, если ею проткнуть середину и вытащить, должна остаться чистой. Оставьте маффины на 5 минут остудиться в формочках на решетке, затем достаньте их из формы, разложите на решетке и дайте им еще немного остыть. Подавайте теплыми или комнатной температуры. Накрытые маффины можно хранить 3–4 дня при комнатной температуре, а если заморозить, то и дольше.


EKCO
EKCO

Черничные поповеры

Поповеры — это забавная и вкусная альтернатива булочкам или хлебу. Я обожаю эти черничные поповеры и подаю их с соусом из черничного джема и черничным маслом, а украшаю свежей мятой. И соус, и масло можно приготовить заранее и хранить в холодильнике, пока они не понадобятся. А можно приготовить их, пока выпекаются поповеры. Если у вас нет специальной формы для поповеров, берите обычную для кексов.

12 ПОПОВЕРОВ

Для поповеров

4 яйца комнатной температуры
1 чашка молока комнатной температуры
1 чашка универсальной муки
1 ч. л. кошерной муки
30 г сливочного масла
Свежая мята для украшения
Сахарная пудра для украшения

Поповеры

В миске среднего размера взбейте яйца и молоко, затем добавьте муку и соль. Тесто будет жидким, как для панкейков. Перелейте тесто в мерный стакан объемом около 500 мл и оставьте минимум на 30 минут (или на ночь в холодильнике). Если будете использовать охлажденное тесто, дайте ему сначала постоять 30 минут, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры, затем хорошенько взбейте и только потом выливайте на сковороду.

Разогрейте духовку до 220 °С и поместите решетку в нижнюю треть духовки.

Нарежьте сливочное масло на 12 кубиков и разложите их по формам для кексов. Затем на несколько минут поставьте форму в разогревающуюся духовку и, пока тесто доходит, растопите масло. Как только оно растает, достаньте формы, смажьте маслом стенки и каждую наполните тестом примерно наполовину.

Поповеры поднимаются благодаря пару, поэтому ни в коем случае не открывайте духовку в те 30 минут, что они выпекаются, иначе они почти гарантированно опадут. Выпекайте 15 минут, потом уменьшите температуру до 175 °С и оставьте еще на

15 минут. Затем проверьте их через стекло духовки и, если нужно, оставьте еще на несколько минут — булочки должны подняться и стать золотисто-коричневыми. Пока поповеры выпекаются, приготовьте черничный соус. Выньте форму из духовки и остудите на решетке.

Для соуса из черничного джема

1 чашка свежей или замороженной черники
1/4 чашки сахара
Натертая цедра половинки лайма, примерно 1 ч. л.

Для черничного масла

120 г сливочного масла комнатной температуры, нарезанного ломтиками примерно по 15 г
3 ст. л. теплого соуса из черничного джема

Соус из черничного джема

Смешайте чернику, сахар и натертую цедру лайма в сотейнике, поставьте на средний огонь и варите, помешивая, пока смесь не загустеет, примерно 10–15 минут. Снимите сотейник с огня и дайте остыть. Отложите 3 ст. л. для черничного масла.

Черничное масло

Положите кусочки масла в небольшую миску. Добавьте теплый черничный джем и тщательно размешайте вилкой, пока смесь не станет однородной. Ложкой выложите масло на лист вощеной бумаги и скатайте его в полено диаметром 2–3 см. Уберите в холодильник до подачи поповеров, затем разрежьте полено на 12 равных ломтиков. Положите поповер на десертную тарелку и подавайте с ложкой соуса из черничного джема, кусочком черничного масла, свежей мятой и сахарной пудрой.



Пулла

Каждый год я с нетерпением жду осени, ведь это значит, что мы начинаем топить дровяную печь. А еще — что вновь настало время печь хлеб, давая ему подняться перед огнем. Первая буханка, которую я пеку в начале сезона, — всегда только пулла. По дому разносится пьянящий запах дрожжей и кардамона, а я вспоминаю, как помогала маме готовить этот финский плетеный хлеб. Пулла — сладкий дрожжевой хлеб, похожий на еврейскую халу или французскую бриошь. Однако вкус кардамона и шведский жемчужный сахар, которым посыпают пуллу, не оставляют никаких сомнений в том, что это — скандинавское блюдо. Пулла быстро черствеет, поэтому ее лучше либо съесть сразу, либо отложить остатки на хлебный пудинг или французские тосты.

1 БУХАНКА

3 1/4 чашки универсальной муки
2 1/2 ч. л. молотого кардамона, по отдельности
1/2 ч. л. кошерной соли
3 яйца, по отдельности
2/3 чашки молока
1/3 чашки сахарного песка
45 г сливочного масла, нарезанного кубиками, и еще чуть-чуть, чтобы смазать миску
2 1/4 ч. л. активных сухих дрожжей
1 ч. л. сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. шведского жемчужного сахара

В миске среднего размера смешайте муку, 2 ч. л. кардамона и соль.

В маленькой миске взбейте 2 яйца. В небольшом сотейнике на среднем огне венчиком смешайте молоко и сахарный песок, затем добавьте сливочное масло. Взбивайте, пока масло не растает, затем снимите сотейник с огня и остудите до 35–40 °C (при такой температуре дрожжи не погибнут). Всыпьте дрожжи и дайте смеси настояться 10 минут, пока верх не вспенится и в ней не появятся пузырьки.

Перелейте дрожжевую смесь в стационарный миксер с крюком для теста. Добавьте взбитые яйца и перемешайте на низкой скорости до однородной массы. Добавляйте мучную смесь

порциями по 1/2 чашки и перемешивайте на низкой скорости 1–2 минуты до однородной массы. По мере необходимости соскребайте массу со стенок чаши силиконовой лопаткой. Как только тесто сформируется в плотный шар, увеличьте скорость миксера до средней и месите еще 10–12 минут, пока тесто не станет блестящим и однородным, а не липким. Как вариант, можно замесить тесто вручную.

Слегка смажьте маслом большую миску и переложите в нее тесто. Накройте миску чистым, влажным кухонным полотенцем или полиэтиленовой пленкой и поставьте в теплое место на час, пока объем теста не увеличится примерно вдвое.

Если у вас дома холодно, поставьте миску около печки или на солнечный свет, льющийся из окна. Затем нужно обмять тесто, поменять полотенце или пленку и оставить его подниматься еще на полчаса.

Разогрейте духовку до 190 °C и застелите противень пергаментной бумагой.

Еще раз обомните тесто, затем скребком разделите его на три равные части и оставьте отдохнуть 10 минут на посыпанной мукой поверхности. Далее раскатайте каждый кусок в полоску длиной около 40 см. Положите полоски рядом и сплетите их вместе, защипнув концы между собой, чтобы закрепить косу. Положите буханку на подготовленный противень, подверните ее края вниз и оставьте подниматься еще на 30 минут.

Когда тесто поднимется, взбейте оставшееся яйцо со сливками и оставшейся 1/2 ч. л. кардамона. Щедро смажьте буханку смесью, не пропуская ни единого закоулочка. Посыпьте жемчужным сахаром и выпекайте в середине духовки 25–30 минут, пока корочка не станет золотисто-коричневой. Охладите буханку на решетке, затем нарежьте и подавайте.

Остатки можно плотно завернуть и держать на столе в течение дня или около того. Чтобы разогреть, заверните буханку в фольгу и положите в теплую духовку на несколько минут.

ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА В ПЛЕТЕНКЕ

Вот забавный вариант пуллы: положите 4–5 чистых сырых яиц в плетенку. Слегка смажьте яйца растительным маслом и запекайте по рецепту. Яйца приготовятся вместе с хлебом.

Чтобы создать пасхальное настроение, берите цветные яйца от ваших кур или покрасьте их

натуральными растительными красителями.

Хлебный пудинг

Хлебный пудинг — хороший способ пустить в дело не только яйца, но и разномастные кусочки черствого хлеба. Это универсальное домашнее блюдо, в которое можно добавлять и шоколадную стружку, и сушеные или свежие фрукты, и разнообразные специи. Лучше всего подойдет сладкий хлеб — хала, бриошь или пулла, а также домашний хлеб, — но обычный или булочки тоже можно взять. Хлеб не должен быть мягким, поэтому, если он еще не зачерствел, оставьте его на ночь на воздухе или положите кубики в духовку на несколько минут, пока она разогревается.

6–8 ПОРЦИЙ

5–6 чашек с горкой хлеба, нарезанного кубиками со стороной 2,5 см
2 чашки молока
1/3 чашки сахара
60 г сливочного масла и еще чуть-чуть на смазывание формы
1/2 ч. л. молотого кардамона
Щепотка кошерной соли
1 ч. л. ванильной пасты
2 яйца

Варианты посыпки или соуса

Сахарная пудра
Английский крем (см. здесь)
Соус бурбон с кленовым сиропом и грецким орехом (см. здесь)
Взбитые сливки
Свежие ягоды

Смажьте маслом квадратную форму для выпечки 20 × 20 или 22 × 22 см, равномерно разложите в ней хлебные кубики.

В небольшом сотейнике на слабом огне смешайте молоко, сахар, масло, кардамон и соль. Помешивая, дождитесь, когда масло растает, потом снимите с огня, добавьте ванильную пасту и дайте остыть, пока нагревается духовка.

Разогрейте духовку до 175 °C.

Как только молочная смесь остынет, добавьте в нее яйца и слегка взбейте, затем вылейте на хлеб. Он должен полностью погрузиться в жидкость. Оставьте на 30 минут, чтобы хлеб как следует пропитался смесью.

Выпекайте 35–40 минут, пока края хлеба не покроются золотисто-коричневой корочкой, а подливка не застынет. Подавайте теплым или комнатной температуры, добавив сахарную пудру, английский крем или соус бурбон с кленовым сиропом и орехом, взбитые сливки или свежие ягоды.

Остатки храните в холодильнике и съешьте в течение 2–3 дней.



Сэндвич с жареным сыром и яйцом

Не можете выбрать между сэндвичем с жареным яйцом и сэндвичем с жареным сыром? Не выбирайте! Мне нравится экспериментировать с разными сочетаниями сыров, и вы тоже дерзайте. Попробуйте скомбинировать швейцарский сыр и гауду или хаварти и чеддер. А для пущего интереса смажьте хлеб базиликово-ореховым песто (см. здесь), прежде чем добавлять сыр.

2 СЭНДВИЧА

30–45 г сливочного масла, по отдельности
4 яйца, по отдельности
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
4 ломтика хлеба, по отдельности
4 ломтика сыра, по отдельности

Растопите 15 г сливочного масла в большой сковороде на слабом огне. Сделайте из двух яиц перевернутую глазунью — обычную или прожаренную, как вам больше нравится. Посолите, поперчите. Затем у бортика сковороды положите одно яйцо поверх другого. Растопите еще 15 г масла.

Положите в сковороду 2 ломтика хлеба, сверху — по ломтику сыра, а на сыр — жареное яйцо. Готовьте на слабом огне, пока сыр не расплавится, а хлеб не станет золотисто-коричневым. Затем переверните каждую горку из хлеба, сыра и яйца на вторую, выньте из сковороды и разрежьте сэндвич пополам. Повторите с оставшимися хлебом, сыром и яйцами. Если нужно, добавьте масло.

Деревенский сэндвич с яйцом

На этот рецепт меня вдохновил мой добрый друг, который живет на Западном побережье. Он отец-домохозяин с двумя малышами, поэтому ест урывками. Соответственно, еда должна быть сытной и питательной и желательно вкусной. Деревенский сэндвич с яйцом одинаково хорош как на завтрак на скорую руку, так и на обед, и на ужин. На мой взгляд, лучше всего взять домашний хлеб на закваске, хотя подойдет любой хлеб с хрустящей корочкой и вязким мякишем. Чтобы сэндвич было легче есть, отрежьте корочку. Что касается сыра, можете выбрать какой хотите. Мне в этом рецепте нравится чеддер или «Монтерей Джек».

2 СЭНДВИЧА

Сливочное или растительное масло для жарки
2 яйца
2 ломтика хлеба
Майонез
Пригоршня свежего шпината
4 ломтика хрустящего жареного бекона
2 ломтика сыра чеддер
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец

Пожарьте яйца, как вам больше нравится. Поджарьте хлебные ломтики и затем смажьте их майонезом. На каждый ломтик положите сначала шпинат, потом бекон, сыр и жареное яйцо. Посолите, поперчите.

Сэндвич на французских тостах с инжиром

Я придумала этот рецепт, когда наш холодильник почти опустел и надо было как-то выкрутиться с обедом. Я хотела сэндвич с жареным сыром, но, как назло, у нас не оказалось ни сыра, ни масла. Зато было полпачки сливочного сыра и банка инжирного джема; из них получился самый вкусный сэндвич на французских тостах, который только можно представить. Теперь это наш стандарт, даже когда дома есть масло и сыр!

2 СЭНДВИЧА

120 г сливочного сыра комнатной температуры
4 ломтика хлеба
1 ст. л. инжирного джема
2 яйца
1 ст. л. молока
2 ст. л. масла грецкого ореха

Половину сливочного сыра намажьте на два ломтика хлеба, а поверх сыра — весь инжирный джем. Остатки сыра намажьте на два других ломтика и положите их стороной с сыром поверх инжирного джема. Получится два сэндвича.

В неглубокой миске взбейте яйца и молоко. В большой сковороде на среднем огне разогрейте масло. Окуните сэндвичи обеими сторонами в яичную смесь: жидкость должна покрыть их равномерно, излишку дайте стечь обратно в миску. Жарьте сэндвичи, пока они не станут золотисто-коричневыми, по 2–3 минуты с каждой стороны. Разрежьте каждый сэндвич пополам и подавайте.



Сэндвич с лимонно-яичным салатом, песто и авокадо

Яичный салат и сэндвичи с ним — типичный летний обед. Можно все сделать просто — положить салат между двумя ломтиками хлеба, — а можно добавить в мой рецепт авокадо и соус песто. Чтобы салат получился хрустящим и сочным, дополните его жареными яйцами, нарезанными на кусочки.

2 СЭНДВИЧА

4 яйца вкрутую, охлажденные и очищенные (см. здесь)
1/4 чашки майонеза
Натертая цедра половины лимона (примерно 1/2 ст. л.) плюс еще чуть-чуть для украшения
Сок половины лимона (примерно 1 1/2 ст. л.)
1/4 чашки нарезанного кубиками сельдерея
1 ст. л. нарезанного зеленого лука
1 ч. л. нарезанного свежего укропа
Кошерная соль
Белый перец
4 ломтика хлеба
2 ст. л. базиликово-орехового песто (см. здесь)
1/2 авокадо, ломтиками
Листовая зелень (например, шпинат, салат-латук, салат-мангольд или листья настурции)

В миске среднего размера вилкой или блендером разомните яйца. Добавьте майонез, тертую цедру лимона, лимонный сок, сельдерей, зеленый лук и укроп. Приправьте солью и перцем.

Намажьте два ломтика хлеба небольшим количеством соуса песто, затем добавьте несколько ломтиков авокадо и листовую зелень. Положите щедрую порцию яичного салата и закройте сверху оставшимися ломтиками хлеба.

Базиликово-ореховый песто

В стандартном рецепте песто используются кедровые орехи, которых у меня обычно нет под рукой, поэтому я беру грецкие. Если найдете масло грецкого ореха, возьмите его, чтобы усилить ореховый вкус, но если нет — придерживайтесь классического рецепта с оливковым маслом. Песто можно делать почти с любой комбинацией трав и масла. Это не возбраняется. А сам соус — сказочное дополнение к любой яичнице, яичным сэндвичам, пастам, а также к майонезу.

ПРИМЕРНО 2 ЧАШКИ СОУСА

140 г свежего базилика
3–4 зубчика чеснока
60 г грецких орехов
1/2–3/4 чашки масла грецкого ореха или оливкового масла холодного отжима
1/2 чашки свеженатертого сыра пармезан
1/8 ч. л. кошерной соли и еще чуть-чуть по вкусу
Свежемолотый черный перец

В кухонном комбайне смешайте и измельчите базилик, чеснок и грецкие орехи. Медленно влейте 1/2 чашки масла. Добавьте пармезан, соль и взбивайте, пока песто не станет однородным и нужной вам консистенции. Если хотите, чтобы соус получился более жидким, добавьте еще масла. Затем приправьте солью и перцем.

Подавайте сразу или закройте полиэтиленовой пленкой, чтобы песто не терял цвет, и уберите в холодильник. Съешьте в течение 3–5 дней или заморозьте в формах для льда и храните несколько месяцев.





Яйца кокот

Яйца кокот, или *oeufs en cocotte*, — французский метод медленного запекания яиц в отдельных формах (кокотницах). Свежее масло и жирные сливки в этом рецепте подчеркивают и обогащают вкус яиц. Благодаря простоте приготовления и изысканной подаче это прекрасный способ накормить яйцами большую компанию. Если вы ждете на бранч много гостей, умножайте количество ингредиентов на два или три. Во многих вариантах кокот в формочки кладут травы, сыр и мясо, но я все делаю проще — добавляю немного свежего эстрагона и мускатного ореха, они отлично сочетаются с яйцами.

4 ПОРЦИИ

Сливочное масло для смазывания форм
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
1/4 ч. л. молотого мускатного ореха и еще чуть-чуть на приправу
Кошерная соль
Белый перец
1/4 чашки нарезанного свежего эстрагона и еще чуть-чуть для украшения
4 яйца

Разогрейте духовку до 160 °C. Обильно смажьте маслом изнутри рамекины или кокотницы объемом 120–180 мл. Поставьте чайник с водой на плиту и доведите до кипения.

В небольшой миске взбейте сливки, мускатный орех, соль и перец. В каждую форму налейте по 1 ст. л. смеси (смесь должна полностью покрыть дно) и равномерно распределите эстрагон. Затем аккуратно разбейте на сливки яйцо, стараясь не повредить желток. Разлейте остатки сливок по формочкам поверх яиц. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Поставьте рамекины в утятницу или большую жаропрочную кастрюлю и налейте в нее кипящую воду — она должна доходить до середины стенок формочек. Выпекайте 14–15 минут: белки должны загустеть, а желтки оставаться жидкими. Если хотите желток потверже, выпекайте еще 2–3 минуты. Осторожно снимите формочки с водяной бани, украсьте эстрагоном и подавайте теплыми.



Яйца в слойке

Если вы из тех, кто всегда держит в морозилке слоеное тесто, то рецепт запеченных в слоеной корочке яиц — довольно простой и интересный способ разнообразить завтраки. Эстрагон добавляет неповторимый аромат, но, если вам он не нравится, замените эстрагон нарезанным зеленым луком, петрушкой или укропом.

8 ПОРЦИЙ

9 яиц, по отдельности
1 ст. л. сливок жирностью 36–40 %
1 лист замороженного слоеного теста (предварительно разморозьте его)
Универсальная мука для посыпки
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
2 ст. л. нарезанного свежего эстрагона для украшения

Застелите противень с бортиками пергаментной бумагой. В небольшой миске взбейте 1 яйцо со сливками. Затем положите лист слоеного теста на посыпанную мукой поверхность и при помощи формы для печенья 7,5 см или стакана среднего размера вырежьте 4 круга. Скалкой раскатайте круги диаметром 10 см. Соберите обрезки теста, раскатайте их и повторите, чтобы в итоге получилось восемь 10-сантиметровых кружков. В центре каждого формой для печенья вырежьте круг поменьше, диаметром 7,5 см, оставляя по краям границу 1,5 см.

Разложите кружки на подготовленный противень на равном расстоянии друг от друга. Проколите вилкой каждый кружок в центре, затем поставьте на 15 минут охлаждаться. Разогрейте духовку до 205 °C.

Когда тесто остынет, смажьте каждый кружок взбитой яичной смесью. Выпекайте 7–8 минут, пока края не начнут подниматься и не подрумянятся.

Выньте тесто из духовки, снова проткните каждый круг, чтобы серединки сдулись, если нужно, тыльной стороной ложки сделайте посередине гнездо для яйца. Аккуратно разбейте по одному яйцу в центр каждого круга. Нужно не повредить желток и не дать белку вытечь за приподнятый край.

Посолите, поперчите и верните тесто в духовку. Выпекайте

еще 9–10 минут, пока белки не будут полностью готовы, желтки слегка не осядут, а тесто не станет золотисто-коричневым.

Достаньте слойки из духовки, посыпьте нарезанным эстрагоном и подавайте.



Запеченные яичные тарталетки

Если вы, как и я, любите за завтраком одной рукой есть, а другой печатать посты или прокручивать ленту социальных сетей, то яичные тарталетки — настоящее спасение! Яйца, сыр и хрустящий хлеб готовятся в формах для маффинов и превращаются в компактный и удобный перекус. Я обычно не добавляю мясо, но, если хотите, можно покрошить немного вареной колбасы или бекона, а уже потом добавлять сыр. Тарталетки удобно готовить на большую компанию, потому что они выпекаются по дюжине за один раз и выглядят даже слишком красиво! Я предпочитаю использовать в этом рецепте сыр гауда или чеддер, но вы можете поэкспериментировать с другими сортами.

12 ПОРЦИЙ

12 ломтиков хлеба для сэндвичей
90 г растопленного сливочного масла
3/4 чашки тертого сыра гауда
12 яиц
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
Нарезанный зеленый лук для украшения

Разогрейте духовку до 190 °C. Хлебные корочки срежьте, а мякиши ломтиков раскатайте скалкой в квадрат (обрезки приберегите для хлебного пудинга, см. здеь, или теплой праздничной страты,здесь).

Щедро смажьте хлеб с обеих сторон растопленным маслом, а затем вдавите каждый ломтик в отдельную форму для маффинов стандартного размера, сформировав хлебные «чаши». Разложите сыр по формам, затем аккуратно разбейте и влейте по одному яйцу в каждую тарталетку. Приправьте солью и перцем.

Выпекайте яичные тарталетки около 17 минут, пока белки не загустеют, желтки не приготовятся по вашему вкусу, а кончики тостов не станут золотисто-коричневыми. Достаньте форму из духовки и проведите кончиком ножа по краю каждой тарталетки, чтобы отделить ее от формы.

Дайте тарталеткам остыть в течение нескольких минут, затем осторожно выньте их из формы (проще всего это сделать двумя вилками). Украсьте нарезанным зеленым луком и подавайте.



Паннукакку (финские блины в духовке)

Паннукакку — это финская версия блинчиков «Голландская крошка», нечто среднее между поповером и йоркширским пудингом. Паннукакку пекли и мама, и бабушка, так что я с теплотой вспоминаю это лакомство из детства. Заварное тесто с ароматом кардамона выпекают в духовке до тех пор, пока оно не поднимется; в зависимости от начинки блюдо может быть и острым, и сладким. Паннукакку сам по себе сладковат, но хорошо сочетается с беконом, сосисками или зеленью (например, эстрагоном или укропом). Паннукакку часто пекут на квадратной сковороде, но я использую круглую чугунную. Остатки храните в холодильнике. Перед употреблением разогрейте или ешьте паннукакку комнатной температуры.

8 ПОРЦИЙ

6 яиц
1 1/2 чашки молока
2 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильной пасты
1 1/2 чашки универсальной муки
1 ч. л. разрыхлителя
1/8 ч. л. молотого кардамона
1/2 ч. л. соли
60 г сливочного масла

Варианты соуса или посыпки

Сахарная пудра
Джем
Свежие фрукты

В большой миске взбейте яйца, молоко, сахар и ванильную пасту. В миске среднего размера смешайте муку, разрыхлитель, кардамон и соль. Добавьте мучную смесь в яичную и взбивайте до однородной массы без комочков. Тесто будет жидким, похожим на тесто для панкейков.

Разогрейте духовку до 220 °C, а тесто в это время пусть отдыхает (10–15 минут). В чугунную сковороду диаметром 25 см положите масло и поставьте ее в духовку на несколько минут, пока масло не растает. Покрутите сковороду, чтобы равномерно

покрыть дно маслом.

Когда тесто отдохнет, вылейте его на горячую сковороду и запекайте, пока паннукакку не станет пышным и золотисто-коричневым, примерно 12–15 минут. Выньте сковороду из духовки и дайте блюду несколько минут остыть, затем нарежьте паннукакку ломтиками или дольками и подавайте с сахарной пудрой, джемом или свежими фруктами.

Пряное сырное суфле

Готовить суфле бывает боязно, но мне кажется, что маленькие порционные суфле делать легче, чем одно большое. Что такого ужасного может случиться? Даже если суфле рассыплется, вкус у него все равно будет божественным. А как только вы освоите технику и приготовите идеальное суфле, вы будете удовлетворены. Вот мой надежный рецепт простого пряного суфле с пармезаном. Если вы все сделаете правильно, оно будет легким, воздушным и тающим во рту.

6 ПОРЦИЙ

Сливочное масло и кукурузная мука для подготовки рамекинов
6 яиц комнатной температуры, по отдельности
1 чашка молока
1/4 чашки сливок жирностью 36–40 %
Веточка свежего тимьяна
30 г сливочного масла
1/4 чашки универсальной муки
3 ст. л. хереса
1/4 чашки свеженатертого пармезана
1/2 ч. л. морской соли
Свежемолотый мускатный орех
1/2 ч. л. винного камня

Разогрейте духовку до 190 °C, в нижнюю треть установите решетку. Смажьте маслом шесть форм по 240 мл и присыпьте кукурузной мукой. Разделите яйца на желтки и белки: положите три желтка в одну миску, а шесть белков — в другую. Оставшиеся три желтка сохраните для другого рецепта.

В небольшом сотейнике на среднем огне, помешивая, доведите молоко, сливки и тимьян до кипения, пока смесь не начнет пениться и пузыриться. Снимите сотейник с огня.

Растопите сливочное масло в сковороде среднего размера на среднем огне, затем всыпьте муку, постоянно перемешивая, пока смесь не загустеет (примерно через 1 минуту).

Медленно влейте теплую молочную смесь в сковороду со сливочным маслом и мукой и непрерывно помешивайте примерно 2 минуты, пока смесь не станет однородной и густой, а на ее поверхности не появятся пузырьки.

Достаньте веточку тимьяна и перелейте жидкость в большую миску. Добавьте херес, пармезан, соль и мускатный орех.

Взбейте яичные желтки, затем добавьте во взбитые желтки примерно 1/4 чашки сырной смеси. Смешайте, затем влейте остатки желтковой смеси в сырную. Оставьте остывать, пока взбиваете яичные белки.

Стационарным миксером с насадкой-венчиком в течение 35–45 секунд взбивайте на средней скорости яичные белки и винный камень до образования пены.

Увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте еще 2–3 минуты до образования мягких пиков. Белки должны оставаться блестящими, не сухими. Деревянной ложкой или силиконовой лопаткой смешайте треть белков с сырной смесью, затем туда же аккуратно влейте оставшиеся белки.

Разлейте смесь в подготовленные рамекины, оставляя 0,5 см или чуть больше до верхнего края. Силиконовой лопаткой аккуратно выровняйте смесь, а большим пальцем удалите капли с внутренних краев форм. Поставьте рамекины на противень с бортиками.

Выпекайте суфле 16–18 минут, пока оно не поднимется и не подрумянится. Все это время не открывайте духовку, иначе суфле может опасть. Подавайте сразу же.

Совет. Чтобы суфле еще больше поднялось, к внутренним краям рамекинов можно прикрепить дополнительный круглый бортик из пергаментной бумаги, который увеличит высоту формы. Вставьте бортик между смесью и рамекином перед тем, как убрать суфле в духовку. Он поддержит поднимающееся суфле.



Фриттата с козьим сыром и зеленью

«Фриттата» — это красивый способ сказать «киш без корочки». Фриттату хорошо готовить, когда вам все лень, а под рукой полно яиц, овощей или других начинок. Я всегда очень жду весну, когда в саду всходит разная свежая зелень. Укроп, эстрагон, базилик, петрушка, шалфей и тимьян прекрасно подходят к этому блюду. Мне нравится, как пикантный вкус козьего сыра сочетается с ароматом свежей зелени (если вы не любите козий сыр, замените его на сливочный). Для меня фриттата — главный символ весны.

4–6 ПОРЦИЙ

8 яиц
2 ст. л. сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. нарезанного зеленого лука
1/2 чашки нарезанной свежей зелени и еще чуть-чуть для украшения
1/2 ч. л. кошерной соли
1/8 ч. л. белого перца
1 ст. л. оливкового масла холодного отжима и еще чуть-чуть для заправки
120 г раскрошенного козьего сыра

Разогрейте жаровню (убедитесь, что установлен высокий нагрев). В миске среднего размера взбейте яйца, сливки, зеленый лук, смесь зелени, соль и перец. В сковороде среднего размера на среднем огне нагрейте масло. Когда оно закипит, вылейте яичную смесь в сковороду и готовьте 3–4 минуты, приподнимая края лопаткой, чтобы непрожаренные части яйца стекали на дно. Когда края начнут схватываться, снимите сковороду с огня.

Посыпьте яйца козьим сыром. Жарьте еще минуты 3–4, пока середина фриттаты не схватится, а края не поднимутся и не подрумянятся. Внимательно следите за этим, так как температура различных жаровен может варьироваться. Дайте фриттате остыть в течение нескольких минут, затем нарежьте ломтиками. Сбрызните оливковым маслом и украсьте зеленью по желанию.

Фриттата с бататом и колбасой

Фриттата настолько универсальна, что ее можно готовить практически с любым сочетанием мяса, овощей и сыра, но мне особенно нравится вариант с бататом и колбасой. Получается очень сытно, и потому это очевидный выбор, когда хочется поужинать завтраком. Мягкий сыр — например, фонтина, гауда или грюйер — хорошо сочетается с остальными вкусами, к которым примешивается вкус свежего шалфея. Быстро это блюдо приготовить не получится, но жареный батат и карамелизированный лук сто́ят ожидания.

6–8 ПОРЦИЙ

1 большой клубень батата, очищенный и нарезанный кружками толщиной 0,5 см

2 ст. л. оливкового масла холодного отжима, по отдельности

Кошерная соль

Свежемолотый черный перец

230 г сырой сладкой итальянской колбасы

1/2 сладкой луковицы, тонко нарезанной

1/4 чашки свежего шалфея, нарезанного соломкой, и целые листики шалфея для украшения

12 яиц

1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %

1 чашка тертого сыра фонтина

Разогрейте духовку до 205 ˚С.

В миске среднего размера смешайте кружки батата с 1 ст. л. оливкового масла, потом разложите одним слоем на противне с бортиками. Приправьте солью и перцем. Запекайте 15–20 минут, в середине процесса переверните. Когда кружки станут мягкими и подрумянятся, достаньте противень из духовки и немного остудите.

Пока батат жарится, разогрейте на среднем огне в сковороде, пригодной для духовки, оставшуюся столовую ложку оливкового масла. Покрошите колбасу небольшими кусочками и жарьте, пока она не подрумянится и не утратит розовый цвет. Выньте колбасу из сковороды, слейте весь жир, кроме 1 ч. л., и добавьте лук. Посолите, поперчите. Готовьте лук, периодически помешивая, до золотисто-коричневого цвета и карамелизации (около 30 минут).

Всыпьте вновь в сковороду кружки батата и колбасу, посыпьте нарезанным соломкой шалфеем.

Взбейте яйца, сливки и сыр в большой миске, приправьте солью и перцем. Вылейте на колбасно-овощную смесь в сковороде. Запекайте 20–25 минут — яйца должны подрумяниться, подняться и загустеть. Нарежьте фриттату ломтиками, подавайте теплой или комнатной температуры, украсив листьями шалфея.

Классический киш

Я нечасто готовлю киш — он требует больше времени, чем фриттата, с которой они похожи (но фриттате не нужна основа из теста). Однако всякий раз, когда я делаю над собой усилие, то вспоминаю, что не такой уж это и сложный процесс.

В мой базовый рецепт вы можете добавить больше сыра или овощей. Киш подают слегка теплым или комнатной температуры.

6–8 ПОРЦИЙ

Для коржа

1 1/4 чашки универсальной муки
1/4 ч. л. кошерной соли
120 г холодного сливочного масла, нарезанного ломтиками примерно по 15 г
1 яичный желток
2 ст. л. ледяной воды

Для начинки

5 яиц
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
1/2 чашки молока
1/2 чашки тертого пармезана
Кошерная соль
Белый перец

Корж

В миске среднего размера смешайте муку и соль. Добавьте масло и измельчайте блендером или вилкой, пока кусочки масла не станут размером с горошину. Добавьте яичный желток и еще раз перемешайте. Постепенно вливайте ледяную воду, помешивая, пока не образуется тесто (но не жидкое). Заверните тесто в пленку, разровняйте скалкой и уберите в холодильник минимум на 1 час.

Слегка присыпьте мукой стол и раскатайте тесто в круг диаметром 30 см. Осторожно переложите его в форму для пирогов со съемным дном диаметром 23 см. Аккуратно прижмите тесто ко дну формы и бортикам. Обрежьте излишки по краю формы. Охлаждайте тесто в течение 30 минут. В это время

разогрейте духовку до 190 ˚С.

Накройте тесто фольгой, положите сверху утяжелители для пирога или сушеную фасоль, затем выпекайте 15 минут. Снимите утяжелители и фольгу, наколите корж вилкой и выпекайте еще 5 минут, пока корочка не подрумянится.

Выньте из духовки и уменьшите температуру духовки до 160 ˚С.

Начинка

Пока духовка остывает, приготовьте начинку. В миске среднего размера взбейте яйца, сливки и молоко. Всыпьте пармезан. Посолите, поперчите.

Когда температура в духовке понизится до 160 ˚С, влейте начинку в подготовленный корж.

Выпекайте около 30 минут, пока киш не схватится и не подрумянится по краям. Укройте его фольгой, если корочка будет слишком быстро пропекаться. Выньте из духовки и дайте остыть 10–20 минут (или до комнатной температуры). Уберите форму для пирога, нарежьте киш ломтиками и подавайте.

Примечание. Вместо указанного количества сливок и молока можно взять 1 чашку сливок 12 %.



Киш капрезе с помидорами

Когда наш огород полон помидоров и свежего базилика, я готова есть салат капрезе каждый день! Для этого рецепта я позаимствовала вкус и аромат капрезе и добавила к ним яйца. Этот киш надо готовить, только если у вас есть свежие, сочные и зрелые помидоры. Яйца и базилик тоже непременно должны быть свежайшими! Нарежьте этот плотный ароматный пирог на ломтики и ешьте его, как пиццу.

6 ПОРЦИЙ

Для коржа — см. здесь
Для начинки

15 г сливочного масла
1/4 чашки лука-шалота, нарезанного кубиками
3 зубчика чеснока, мелко нарубленные
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
5 яиц
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
1/2 чашки тертого пармезана
1/4 чашки нарезанного свежего базилика плюс несколько целых листьев для украшения
2 помидора сорта Рома, нарезанные ломтиками по 0,5 см
1 шарик моцареллы, нарезанный ломтиками по 0,5 см
Оливковое масло холодного отжима для сбрызгивания
Бальзамический уксус для сбрызгивания, по желанию

Приготовьте корж, как указано в рецепте классического киша (см. здесь). Пока он печется, приступайте к начинке.

Растопите сливочное масло на сковороде на среднем огне, затем добавьте лук-шалот и чеснок и готовьте 2–3 минуты, пока они не размягчатся и не приобретут золотистый оттенок. Посолите и поперчите.

В миске среднего размера взбейте яйца и сливки. Помешивая, добавьте в смесь пармезан, нарезанный базилик и смесь лука-

шалота с чесноком. Посолите и поперчите.

Когда температура в духовке понизится до 160 °C, влейте начинку в подготовленный корж. Сверху разложите ломтики помидоров и моцареллы.

Выпекайте минут 30, пока киш не схватится и не подрумянится по краям. Укройте его фольгой, если корочка будет слишком быстро пропекаться. Выньте из духовки и дайте остыть 10–20 минут (или до комнатной температуры). Уберите форму для пирога и нарежьте киш ломтиками. Перед подачей украсьте его листьями базилика и сбрызните оливковым маслом и, если хотите, бальзамическим уксусом.











Напитки и закуски

Приятно отдохнуть, пока куры гуляют во дворе

Мало что я люблю так же сильно, как теплым летним днем, переделав все дела, сесть вместе с мужем в тени — потягивать холодные напитки и лакомиться маленькими закусками, пока курочки резвятся в траве. Яйца и сами по себе идеальная закуска, но давайте все-таки подключим воображение. В этой главе яйца занимают центральное место в нескольких закусках и прекрасных напитках, которыми можно наслаждаться от восхода до заката. «Счастливые часы» не зря так называются: их можно коротать в безделье, отдыхая в конце дня и наблюдая за гуляющими курами. Если следить за тем, чтобы стакан не пустел, а закуски не кончались, то коктейльный час может запросто свести на нет необходимость в ужине.

НАПИТКИ

Яичный флип
Бурбон сауэр с лаймом
Кленовый сауэр
Сайдкар-глазунья
Пряный хмельной эгг-ног

ЗАКУСКИ

Фаршированные яйца с маслом авокадо и шалфеем
Фаршированные яйца с куркумой
Гужеры с грюйером
Яйца по-шотландски с беконом в сахарно-кленовой глазури
Тарт с брокколи и чеддером
Бекон в сахарно-кленовой глазури
Масляные крекеры
Лимонно-базиликовые плитки

Яичный флип

Флип — это колониальный коктейль, который изначально готовился из эля и рома и подавался теплым. Теперь же его, как правило, определяют как пенистый алкогольный напиток, содержащий сахар и яйцо. Этот сытный коктейль — близкий родственник эгг-нога — готовится очень быстро. В своей версии я использую бренди и кардамон, но вы можете экспериментировать с разными сочетаниями вкусов. Как в любом коктейле, в состав которого входит яичная пена, максимально пенистый верхний слой вы получите, если будете взбивать яйцо в шейкере с остальными ингредиентами всухую (то есть до того, как добавите туда лед).

1 ПОРЦИЯ КОКТЕЙЛЯ

60 мл бренди
1 ч. л. сахара
1 яйцо комнатной температуры
3–4 кубика льда и еще несколько для подачи
Капелька сливок жирностью 36–40 %
Свежемолотый кардамон

Влейте в шейкер бренди и яйцо, добавьте сахар. Энергично встряхивайте минимум 30 секунд, пока яйцо не вспенится. Добавьте кубики льда и сливки, снова встряхните, чтобы охладить. Затем перелейте в наполненный льдом бокал. Украсьте кардамоном.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Бурбон сауэр с лаймом

Одно время в колледже моим любимым напитком был виски сауэр, сделанный из купленных в магазине готовых смесей для коктейля. Но с годами я перешла на более взрослую домашнюю версию: в ней бурбон сочетается со свежевыжатым соком лайма и яичным белком — поэтому формально это «Бостонский сауэр», — а верх украшает слой пены с ароматом лайма. «Яичные белки в коктейлях?» — удивитесь вы. «О да!» — улыбнусь я. Прежде чем добавить лед, взболтайте в шейкере белок с кислотой — в данном случае с соком лайма — и получите однородную нежную смесь с прекрасным пенистым верхом.

1 ПОРЦИЯ КОКТЕЙЛЯ

60 мл бурбона
Сок 1 лайма (примерно 2 ст. л.)
30 мл сахарного сиропа
1 яичный белок комнатной температуры
3–4 кубика льда плюс еще несколько для подачи
1 долька лайма для украшения
1 коктейльная вишенка

Влейте в шейкер или полулитровую стеклянную банку бурбон, сок лайма, сахарный сироп и яичный белок. Энергично встряхивайте минимум 30 секунд, пока белок не вспенится. Добавьте кубики льда, встряхивайте еще секунд 20, чтобы охладить. Затем перелейте в наполненный льдом бокал. Украсьте долькой лайма и коктейльной вишней.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Кленовый сауэр

Я придумала эту кленовую версию классического виски сауэр на осенние дни — чтобы пить, сидя на крыльце, наслаждаясь свежим воздухом и любуясь яркой осенней листвой штата Мэн. Для красивой подачи возьмите большой красный лист клена вместо подставки под коктейль.

1 ПОРЦИЯ КОКТЕЙЛЯ

60 мл бурбона
30 мл свежевыжатого лимонного сока
30 мл кленового сиропа
1 яичный белок комнатной температуры
3–4 кубика льда и еще несколько для подачи
Маленький кленовый лист для украшения, по желанию
Большой кленовый лист для украшения, по желанию

Влейте в шейкер или полулитровую стеклянную банку бурбон, лимонный сок, кленовый сироп и яичный белок. Энергично встряхивайте минимум 30 секунд, пока белок не вспенится. Добавьте кубики льда, встряхивайте еще секунд 20, чтобы охладить. Затем перелейте в наполненный льдом бокал. При желании украсьте маленьким красным листом клена, а стакан поставьте на большой.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Сайдкар-глазунья

Несколько лет назад в самолете я читала какой-то журнал и увидела там рецепт коктейля, который выглядел прямо как глазунья, которую положили в стакан. Выкинуть этот образ из головы мне не удалось, поэтому, вернувшись домой, я приступила к его воссозданию. Это моя версия — свежий и несерьезный взгляд на классический коктейль «Сайдкар». Подойдет любой ликер трипл-сек, но я предпочитаю «Куантро» (Cointreau).

1 ПОРЦИЯ КОКТЕЙЛЯ

4 ст. л. замороженного концентрата апельсинового сока
30 мл ликера трипл-сек и еще чуть-чуть на ободок бокала
Сахар на ободок бокала
45 мл бренди
1/4 чашки воды
1 яичный белок

На столе в маленькой миске разморозьте апельсиновый концентрат, затем добавьте ликер трипл-сек. Отмерьте 2 ст. л. этой смеси, а остальное уберите в морозилку на несколько часов, пока не замерзнет.

Когда смесь замерзнет и вы соберетесь подавать напитки, возьмите бокал для шампанского или мартини, смочите край ликером трипл-сек и окуните его в тарелку с сахаром.

Влейте в шейкер бренди, 2 ст. л. апельсиново-ликерной смеси и воду. Энергично встряхивайте минимум 30 секунд, пока все как следует не смешается и не охладится. Перелейте в бокал.

Промойте шейкер и всухую взбалтывайте яичный белок 1 минуту. Как вариант — стационарным миксером с насадкой-венчиком взбивайте белок на средней скорости в течение 10–15 секунд до образования пены.

Ложкой — обычной или для мороженого диаметром 25 мм — зачерпните шарик замороженной апельсиново-ликерной смеси (примерно 2 ст. л.) и поместите его в центр бокала. Налейте яичный белок по краям бокала и подавайте.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Пряный хмельной эгг-ног

Хмельной эгг-ног обычно делают с бренди, но вы можете заменить его алкоголем на свой вкус. Специи хорошо сочетаются с бренди и амаретто: это настоящий глоток праздничного настроения. Эгг-ног можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней, за это время его вкус и консистенция только улучшаются. Для семейного варианта коктейля откажитесь от ликера. Но имейте в виду: алкоголь продлевает срок хранения эгг-нога, безалкогольный же вариант нужно пить сразу после приготовления.

ПРИМЕРНО 5 ЧАШЕК

2 чашки цельного молока
1/2 ч. л. молотого кардамона
1/2 ч. л. молотого мускатного ореха и еще чуть-чуть для украшения
1/2 ч. л. молотого имбиря
6 яиц, разделенных на желтки и белки
3/4 чашки сахара
1/8 ч. л. кошерной соли
1 чашка сливок жирностью 36–40 %
1 ч. л. ванильной пасты
1/2 чашки бренди, амаретто, бурбона или рома (или их комбинации)
Палочки корицы для украшения

В среднего размера сотейник добавьте молоко, кардамон, мускатный орех и имбирь; помешивая, варите на слабом огне, пока по краям не появятся пузырьки. Снимите сотейник с огня.

В большой миске взбейте яичные желтки, сахар и соль. Смесь должна вспениться и стать бледно-желтой. Постепенно — по одной ложке — добавляйте в смесь горячее молоко и слегка взбивайте. Молоко нужно вливать именно так, неспешно, чтобы яйца не свернулись в процессе приготовления.

Вылейте молочно-яичную смесь в сотейник и варите на слабом огне, постоянно помешивая, 2–3 минуты, пока смесь не загустеет настолько, что будет оставаться на ложке. Снимите сотейник с огня и через мелкое сито вылейте смесь в большую миску (можно и не процеживать, просто процеженный напиток будет более однородным). Добавьте сливки и ваниль. Охладите

смесь до комнатной температуры, затем влейте бренди или амаретто. Накройте миску и охлаждайте несколько часов или всю ночь.

Когда будете готовы подавать эгг-ног, стационарным миксером с насадкой-венчиком взбейте яичные белки сначала на средней скорости 35–45 секунд до образования пены, затем на средне-высокой скорости 2–3 минуты до появления мягких пиков. После этого деревянной ложкой или силиконовой лопаткой добавьте белки в эгг-ног. Разлейте коктейль по стаканам, украсьте щепоткой мускатного ореха и палочкой корицы.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Фаршированные яйца с маслом авокадо и шалфеем

Готовя фаршированные яйца, я всегда использую на два яйца больше, чтобы начинки точно было с избытком. Ее можно подготовить и вручную вилкой, но с кухонным комбайном получится и однороднее, и нежнее. Вот мой «изысканный» рецепт фаршированных яиц; для более элегантной подачи я отсаживаю начинку при помощи кондитерского мешка. В этом рецепте мне очень нравится легкий привкус авокадо.

12 ФАРШИРОВАННЫХ ЯИЦ

8 яиц вкрутую, охлажденных и очищенных от скорлупы (см. здесь)
2 ст. л. майонеза
2 ч. л. масла авокадо и еще чуть-чуть для украшения
1 ч. л. винного уксуса на основе шампанского
Кошерная соль
Белый перец
Свежий шалфей для украшения

Разрежьте каждое яйцо вдоль пополам. Маленькой ложкой аккуратно выньте желтки и положите их в кухонный комбайн. Разложите 12 пустых половинок белка в лотке для яиц, а лишние четыре белка отложите и используйте их позже в яичном салате или отдайте курам.

В кухонном комбайне раскрошите желтки, затем добавьте майонез, масло авокадо, уксус и взбейте. Приправьте солью и перцем. Продолжайте взбивать, пока начинка не станет однородной и кремообразной.

Наденьте на кондитерский мешок круглую насадку диаметром 1,3 см, выложите в мешок начинку и наполните ею каждую половинку яичного белка. Украсьте белым перцем и свежим шалфеем, сбрызните маслом авокадо. Подавайте фаршированные яйца сразу или уберите в холодильник и съешьте в течение нескольких дней.

Фаршированные яйца с куркумой

Обычные фаршированные яйца на обед вскладчину или пикник может принести кто угодно. Выбор же по-настоящему неординарных персон — фаршированные яйца с куркумой. Мне нравится, как куркума окрашивает белки в ярко-желтый цвет, который идеально сочетается с оттенком желтков.

12 ФАРШИРОВАННЫХ ЯИЦ

2 чашки воды
2 ст. л. молотой куркумы и еще чуть-чуть для украшения
1 ч. л. сахара
1 ч. л. кошерной соли и еще чуть-чуть для украшения
1/2 ч. л. яблочного уксуса
8 яиц вкрутую, охлажденных и очищенных от скорлупы (см. здесь)
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
1 ч. л. свежевыжатого лимонного сока
1 ч. л. оливкового масла холодного отжима
Свежемолотый белый перец
Нарезанный зеленый лук для украшения
Семена горчицы для украшения

В миске среднего размера смешивайте воду, куркуму, сахар, соль и уксус, пока сахар и соль не растворятся. Положите яйца в миску, убедившись, что они покрыты водой (при необходимости либо долейте немного воды, либо возьмите миску поменьше).

Уберите в холодильник на 3–4 часа (или на ночь), пока яйца не приобретут нужный вам оттенок желтого.

Выньте яйца из смеси и положите на бумажные полотенца, чтобы они обсохли. Затем разрежьте каждое яйцо вдоль пополам. Маленькой ложкой аккуратно выньте желтки и положите их в миску среднего размера. Разложите 12 пустых половинок белка в лотке для яиц, а лишние четыре белка отложите и используйте их позже в яичном салате или отдайте курам.

Разомните желтки вилкой, затем добавьте сливки, лимонный сок и масло и доведите до состояния однородной кремообразной массы. Посолите, поперчите.

Ложкой — обычной или для мороженого диаметром 25 мм —

разложите начинку по половинкам белка. Получится примерно по 2 ст. л. начинки в каждую. Украсьте нарезанным зеленым луком, семенами горчицы и куркумой. Подавайте сразу или уберите в холодильник и съешьте в течение нескольких дней.



Гужеры с грюйером

Попробуйте быстро произнести название три раза подряд! Эти сырные французские слойки вызывают привыкание, хорошо, что по рецепту их выйдет несколько десятков! Здесь нужно такое же тесто, как для пирожных шу (см. здесь), профитролей или эклеров. А благодаря сырной добавке гужеры превращаются в пикантную закуску, которую вы будете часто готовить.

В гужерах, которые, как правило, подают к вину, обычно используется сыр грюйер, но вы спокойно можете взять другой сыр по своему выбору.

ПРИМЕРНО 48 ШТУК

1/2 чашки воды и 1 ст. л. для смазывания
1/2 чашки молока
120 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см
1/4 ч. л. кошерной соли
1/8 ч. л. свежемолотого черного перца
1 чашка универсальной муки
4 яйца и 1 желток для смазывания
2 чашки тертого сыра грюйер
1/4 чайной ложки свеженатертого мускатного ореха

Разогрейте духовку до 230 °C. Застелите пергаментной бумагой два противня с бортиками.

В кастрюле среднего размера с толстым дном смешайте воду, молоко, масло, соль и перец и доведите до кипения на среднем огне, периодически помешивая. Когда смесь закипит, уменьшите огонь до средне-слабого, добавьте муку и непрерывно помешивайте деревянной ложкой в течение пары минут, пока тесто не начнет собираться в шар, отлипая от стенок кастрюли. Оно должно стать похожим на пюре и слегка пахнуть орехами.

Снимите сотейник с огня и переложите тесто в стационарный миксер с насадкой-лопаткой. На 2–3 минуты оставьте остывать. На средней скорости добавляйте в тесто по яйцу и взбивайте до однородности, прежде чем добавить следующее. По мере необходимости соскребайте массу со стенок чаши. Взбивайте тесто на средней скорости еще несколько минут: оно должно заблестеть и приобрести желтый цвет. Добавьте сыр и мускатный орех и смешайте до однородной массы. Тесто будет липким.

Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1,3 см. При помощи кондитерского мешка отсадите каплями диаметром около 2,5 см (получится примерно 1 ст. л. теста на каждую горку). Оставляйте между ними зазор 5 см.

Взбейте оставшийся яичный желток со столовой ложкой воды и смажьте каждый гужер.

Поставьте противни в духовку и уменьшите температуру до 175 °С. Выпекайте 20–25 минут: гужеры должны подняться и подрумяниться, а при постукивании по ним издавать глухой звук.

Не открывайте духовку до истечения указанного времени, потому что гужерам нужен пар, чтобы как следует подняться.



Подавайте гужеры теплыми сразу из духовки или оставьте остывать до комнатной температуры. Остатки можно как хранить при комнатной температуре, так и заморозить. Потом разморозьте их и ненадолго поставьте в духовку разогреться.

Яйца по-шотландски с беконом в сахарно-кленовой глазури

Несколько лет назад гостья из Великобритании познакомила меня с яйцами по-шотландски. Я немного изменила ее версию рецепта, и теперь это блюдо — наш семейный фаворит. Эти хрустящие, сладкие, пряные малыши готовятся вручную; они восхитительно вкусны как теплыми, так и комнатной температуры.

6 ЯИЦ ПО-ШОТЛАНДСКИ

1/4 чашки универсальной муки
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
2 яйца
1 чашка панировочных сухарей грубого помола
450 г свиной колбасы
4 ломтика бекона, нарезанные
2 ст. л. кленового сиропа и еще чуть-чуть для украшения
1/4 ч. л. молотого мускатного ореха
1/4 ч. л. молотого кардамона
6 яиц всмятку, охлажденных и очищенных от скорлупы (см. здесь)
Растительное масло для жарки

Насыпьте муку в небольшую тарелку, посолите, поперчите. В неглубокой миске взбейте яйца. Насыпьте панировочные сухари в небольшую тарелку, посолите, поперчите. Поставьте посуду в ряд: сначала с мукой, потом со взбитыми яйцами, затем с сухарями. Четвертой, рядом с сухарями, поставьте пустую тарелку.

В кухонном комбайне смешайте колбасу, бекон, кленовый сироп, мускатный орех и кардамон. Разделите колбасную смесь на шесть равных частей.

Как следует смочите руки, затем одну порцию колбасной смеси скатайте в овальную лепешку размером с ладонь. Обваляйте сваренное всмятку яйцо в муке, затем аккуратно облепите яйцо смесью, как следует запечатав швы. Делайте все осторожно, чтобы не повредить желток. Обваляйте колбасный шарик в муке, потом окуните во взбитые яйца, затем обваляйте в

панировочных сухарях. Положите яйцо по-шотландски на пустую тарелку. Повторите все с оставшимися яйцами всмятку.

В толстостенную кастрюлю налейте масла на 7–10 см и разогрейте до 165 °C. Как только масло нагреется, осторожно положите в него 3 яйца по-шотландски и готовьте примерно 6 минут. В середине этого времени переверните яйца. Колбаса должна внутри разогреться до 70 °C, а снаружи стать золотисто-коричневой и хрусткой. Шумовкой или металлическими щипцами переложите яйца на решетку, застеленную бумажным полотенцем, чтобы они немного остыли. Повторите с оставшимися яйцами.

Подавайте яйца по-шотландски с кленовым сиропом. Остатки храните в холодильнике. Перед употреблением немного разогрейте или оставьте их комнатной температуры.



Тарт с брокколи и чеддером

Временами мне хочется постараться и испечь красивый пирог. Для этого тарта я предпочитаю делать классический корж из песочного теста, но вы можете сделать какой-нибудь другой корж или купить готовый в магазине. Можно взять форму для выпечки тарта, прямоугольную сковороду или обычную форму для пирога. Я использую форму для тарта размером 35 × 11,5 см со съемным дном — так его легче нарезать на тонкие ломтики, которые хороши как закуска или перекус. Этот тарт одинаково хорош и для завтрака, и для бранча, и для легкого летнего ужина в сочетании с салатом.

12–14 ПОРЦИЙ

Для коржа из песочного теста

1 1/4 чашки универсальной муки
1/2 ч. л. кошерной соли
120 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см и охлажденного
1/4 чашки ледяной воды

Корж из песочного теста

Всыпьте муку и соль в кухонный комбайн. Добавляйте по нескольку кубиков масла за один раз и взбивайте в пульсирующем режиме около 10 секунд до образования крупных комков.

Не выключая комбайн, медленно влейте ледяную воду и взбивайте секунд 30, пока тесто не начнет формироваться в шар. Возможно, вся вода не понадобится. Раскатайте тесто в круг и заверните в пищевую пленку. Охлаждайте в течение 30 минут и разогрейте духовку до 205 °C.

Чтобы корж получился слоеным и хрустящим, его надо испечь без начинки, пустым, и только потом добавлять начинку. Раскатайте охлажденное тесто на посыпанной мукой поверхности и поместите его в форму для тартов. Охлаждайте еще 30 минут. После этого наколите дно коржа вилкой, накройте его пергаментной бумагой или фольгой и положите сверху утяжелители для пирога или сушеную фасоль. Выпекайте 16–18 минут, пока корж не схватится, затем снимите груз и пергаментную бумагу и продолжайте выпекать еще 10–12 минут.

Корж должен подрумяниться и почти полностью приготовиться. Выньте корж из духовки и дайте ему немного остыть, пока готовите начинку.

Уменьшите температуру духовки до 160 °C.



Для начинки с брокколи и чеддером

5 яиц
1 чашка сливок жирностью 36–40 %

1/4 ч. л. кошерной соли
1/4 ч. л. свежемолотого черного перца
1/4 ч. л. свежемолотого мускатного ореха
3/4 чашки тертого сыра чеддер
2 ч. л. универсальной муки
4 сырые колбаски для завтрака, мелко нарезанные, без кожицы
1/2 чашки соцветий брокколи, нарезанных на мелкие кусочки
1/4 чашки мелко нарезанного репчатого лука
2 зубчика чеснока, тонко нарезанные

Начинка с брокколи и чеддером

Пока корж выпекается и остывает в форме, взбейте яйца и сливки в небольшой миске, затем приправьте солью, перцем и мускатным орехом. В другой миске смешайте тертый сыр и муку.

Обжарьте мелко нарезанные колбаски на сковороде среднего размера на среднем огне до румяной корочки. Переложите просушиться на тарелку, застеленную бумажным полотенцем. Добавьте брокколи, лук и чеснок в ту же сковороду и готовьте на среднем огне до тех пор, пока они не станут хрустящими и не подрумянятся.

Выложите колбаски и овощи на корж и покройте сырной смесью. Сверху вылейте яичную смесь, стараясь не повредить овощи и сыр. Выпекайте от 20 до 30 минут, пока середина не схватится, а корж не станет золотисто-коричневым. Если нужно, прикройте корж фольгой, чтобы он не испекся слишком быстро. Выньте тарт из духовки и дайте ему немного остыть. Снимите борта формы и нарежьте тарт ломтиками по 2,5 см. Подавайте теплым или комнатной температуры.

Бекон в сахарно-кленовой глазури

Какие яйца без бекона? Ароматный, соленый, в сладкой кленовой глазури бекон хорош и как самостоятельная сытная закуска, и как вкусное дополнение к сэндвичу с яйцом или бургеру. Еще попробуйте покрошить его на панкейки или кексы. Готовится он не дольше, чем обычный бекон. Идеально, если вы сможете купить местный фермерский бекон. То же самое касается кленового сиропа.

12 ЛОМТИКОВ

12 ломтиков толсто нарезанного бекона
2/3 чашки коричневого сахара
1/3 чашки кленового сиропа
Свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 175 ˚С.

Застелите противень с бортиками алюминиевой фольгой, сверху установите решетку для охлаждения. Разложите полоски бекона на решетке в один слой.

В небольшой миске взбейте коричневый сахар и кленовый сироп до однородной массы. Смесь должна быть густой, но при этом легко намазывающейся. Кулинарной кисточкой щедро нанесите смесь на полоски бекона. Затем намелите на ломтики побольше перца.

Запекайте примерно 30 минут: бекон должен покрыться липкой румяной корочкой, а на его поверхности должны появиться пузырьки. Вы поймете, что все готово, когда восхитительный запах заполнит всю кухню и сил терпеть больше не останется. Достаньте бекон из духовки и на несколько минут оставьте на решетке. Затем снимите ломтики с решетки и положите на тарелку, чтобы они остыли.

Остатки храните в холодильнике. Я шучу. Остатков не будет!

Масляные крекеры

После сырного пирога с грибами (см. здесь) у вас останутся излишки теста и яичный белок. Приготовьте из них собственные крекеры, как в отеле Ritz. Эти крекеры вызывают привыкание. Они — прекрасная закуска к коктейлю или бокалу охлажденного вина летним днем, когда можно ничего не делать и лениво наблюдать за тем, как цыплята копошатся во дворе. Мое любимое времяпрепровождение!

12–16 КРЕКЕРОВ

Кукурузная мука для посыпки
Излишки теста для сырного пирога с грибами (см. здесь)
1 яичный белок
Кошерная соль

Разогрейте духовку до 205 °C.

На чистой поверхности, посыпанной кукурузной мукой, раскатайте излишки теста для коржей до толщины 0,3 см. Формой для печенья 4–5 см или ободком стакана вырежьте круги из теста. Скатайте обрезки, нарежьте из них еще кругов. Равномерно разложите круги на противне с бортиками.

В небольшой миске взбейте яичный белок, затем смажьте им крекеры. Каждый крекер наколите вилкой, посыпьте кошерной солью. Выпекайте 8–10 минут, пока крекеры слегка не подрумянятся.

Лимонно-базиликовые плитки

Лимонно-базиликовые плитки очень легко готовить. Мне нравится, как терпкая сладость лимонной начинки сочетается с пряным базиликом. Эти маленькие плитки прекрасно дополнят холодный напиток в теплый летний день, когда хочется чего-нибудь сладкого.

ПРИМЕРНО 36 ПЛИТОК

Для коржа

150 г сливочного масла комнатной температуры
1/2 чашки светло-коричневого сахара
Натертая цедра 1 лимона (примерно 1 ст. л.)
1 ст. л. свежемолотого базилика и еще чуть-чуть для украшения
2 чашки универсальной муки

Для начинки

1/2 чашки универсальной муки
6 яиц
2 чашки сахара
Натертая цедра 3 лимонов (примерно 3 ст. л.), по отдельности
Сок 4 лимонов (примерно 3/4 чашки)
3/4 ч. л. разрыхлителя
Сахарная пудра для украшения

Корж

Разогрейте духовку до 175 °С. Форму для выпечки 23 × 33 см застелите пергаментной бумагой с запасом: излишек бумаги должен свисать по длинной стороне формы.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло, сахар, цедру лимона и базилик на средней скорости в течение 1–2 минут до получения однородной массы. Установите миксер на низкую скорость и медленно добавляйте муку — смесь должна быть рассыпчатой и хорошо перемешаться. Поместите корж в подготовленную форму и выпекайте около 20 минут, пока он слегка не подрумянится.

Начинка

Пока выпекается корж, миксером с насадкой-лопаткой взбейте муку, яйца, сахар, 1 ст. л. лимонной цедры, лимонный сок и разрыхлитель 1–2 минуты до образования пены.

Вылейте начинку на горячий корж, верните в духовку и запекайте примерно 20 минут, пока центр начинки не схватится, а корж по краям не станет светло-коричневым.

Переставьте форму на решетку и остужайте минимум 1 час, затем с помощью пергаментной бумаги выньте плитку из формы. Нарежьте брусочками размером примерно 2,5 × 7,5 см, посыпьте сахарной пудрой, украсьте свежим базиликом и оставшейся цедрой лимона. Остатки храните в холодильнике в закрытом виде.









Ужин

Когда все вечерние дела закончены, а цыплята отправились спать

Я с удовольствием ем бекон и яйца в любое время дня (особенно когда наша корзина для яиц переполнена!), поэтому многие рецепты мне было трудно раскидать четко по разделам «Завтрак», «Бранч» и «Ужин». Но в этой главе собраны рецепты сытных блюд — например, запеченные макароны с сыром или согревающий яичный суп, — которые особенно хороши после окончания вечерних хлопот. Однако если вы любите плотно поесть в середине дня, не стесняйтесь и побалуйте себя на обед аппетитными блюдами из этого раздела. Несколько отменных яиц превратят салат из гарнира в сытное основное блюдо, а теплая праздничная страта (см. здесь) — отличный способ пустить в дело остатки еды из холодильника и большое количество яиц.

СУПЫ

Яичный суп
Яично-лимонный суп (авголемоно)

САЛАТЫ

«Цезарь»
Нисуаз
Теплый салат с беконом и яйцами

ПАСТА

Домашняя паста
Паста карбонара
Ньокки с рикоттой
Соус из шалфея в сливочном масле
Запеченные макароны с сыром
Равиоли с яичным желтком

БЛЮДА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ЯЙЦАМИ

Теплая праздничная страта
Пицца с беконом и яйцами
Запеченные яйца в кольцах мускатной тыквы
Запеченные яйца маринара
Сырный пирог с грибами
Хэш со свеклой и беконом
«Жаба в норке» (сосиски в йоркширском пудинге)

Яичный суп

Суп с яичными лепестками — блюдо китайской кухни; в этом блюде невероятно подчеркивается вкус свежих яиц. Когда мне хочется горячего сытного супа, я первым делом думаю об этом рецепте. Помимо прочего, этот суп легко готовить — вы едва успеете сказать: «Китайская еда навынос», как все будет готово. Как правило, я делаю этот суп на курином бульоне, но его можно сделать постным, заменив куриный бульон овощным.

4–6 ПОРЦИЙ

8 чашек слабосоленого куриного бульона
1 кусочек свежего имбиря 5 см, очищенный и натертый
1 ч. л. кунжутного масла и еще чуть-чуть для сбрызгивания
1/4 чашки кукурузного крахмала
1 ч. л. сахара
1/4 ч. л. молотой куркумы
1/3 чашки холодной воды
8 яиц, слегка взбитых
4 нарезанных побега зеленого лука и еще чуть-чуть для украшения
Кошерная соль
Белый перец

В кастрюлю среднего размера влейте куриный бульон, имбирь и кунжутное масло, на сильном огне доведите до кипения.

В то же время в мерном стакане смешайте кукурузный крахмал, сахар и куркуму с холодной водой до однородной массы, затем влейте в суп и размешайте также до однородности. Уменьшите огонь до минимума и варите суп 1–2 минуты, пока он слегка не загустеет.

Деревянной ложкой круговыми движениями мешайте суп, медленно вливая взбитые яйца. Дайте яйцам свариться несколько секунд, затем снимите кастрюлю с огня и осторожно добавьте зеленый лук, стараясь не повредить яичные ленты. Посолите, поперчите, затем разлейте суп по тарелкам и украсьте зеленым луком и каплями кунжутного масла. Подавайте теплым.

Яично-лимонный суп (авголемоно)

Греческое слово *avgolemono* переводится как «яйцо и лимон». Этот суп можно быстро и легко приготовить из простых ингредиентов, которые наверняка есть у вас под рукой — куриный бульон, рис и, конечно, свежие яйца! Лимонный сок и цедра придают супу яркости и бодрят холодным вечером. Кроме того, он получается суперсливочным даже без капли жирных сливок, так что это идеальный праздник живота без вреда для фигуры. Вместо куриного бульона можно использовать овощной, тогда суп получится вегетарианским.

4–6 ПОРЦИЙ

8 чашек куриного бульона
1/2 чашки белого риса
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
6 яиц
1/3 чашки лимонного сока (2 лимона)
Дольки лимона для украшения
Свежая петрушка для украшения
Натертая цедра лимона для украшения

В большом сотейнике на среднем огне доведите до кипения бульон и рис. Накройте крышкой, уменьшите огонь до минимума и варите 12–14 минут, пока рис не станет мягким. Посолите, поперчите.

Пока рис готовится, в миске среднего размера взбейте до легкой пены яйца и лимонный сок. Медленно влейте 1 стакан горячего бульона во взбитые яйца, затем перелейте яичную смесь обратно в кастрюлю — медленно, чтобы яйца не свернулись. Готовьте 2–3 минуты, постоянно помешивая, пока суп не загустеет и по краям не появятся пузырьки. Следите, чтобы суп не закипел, иначе яйца могут свернуться.

Как только суп загустеет, снимите его с огня, приправьте солью и перцем. Разлейте по тарелкам. Выжмите дольку лимона, чтобы усилить вкус, затем украсьте петрушкой, лимонными ломтиками и цедрой.




Microplane

Салат «Цезарь»

Дайте мне тарелку хрустящего салата романо, политого ароматной сливочной домашней заправкой «Цезарь» и посыпанного чесночными крутонами, и я с удовольствием съем ее целиком. Этот салат можно приготовить меньше чем за 20 минут, а значит, это отличный вариант ужина после трудового дня. Добавьте немного обжаренного тунца, запеченного цыпленка или кусочки поджаренного стейка — и салат превратится в чудесное сытное блюдо.

2 БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ НА УЖИН ИЛИ 4 ПОРЦИИ ГАРНИРА

Для домашних чесночных гренок

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
15 г сливочного масла, растопленного
1 ст. л. оливкового масла холодного отжима
2 ст. л. свеженатертого сыра пармезан плюс еще чуть-чуть для украшения
1/4 ч. л. кошерной соли
Свежемолотый черный перец
2 чашки хлеба, нарезанного кубиками

Заправка «Цезарь» (см. здесь)
Для салата

1 кочан салата романо

Крутоны

Разогрейте духовку до 175 °C.

В миске среднего размера хорошенько смешайте чеснок, растопленное сливочное масло, оливковое масло, пармезан, соль и перец. Затем добавьте хлебные кубики. Перемешайте, чтобы хлеб со всех сторон покрылся смесью.

Разложите кубики одним слоем на противне с бортиками. Выпекайте 12–15 минут до хрустящей корочки и золотисто-коричневого цвета, перевернув кубики в середине процесса.

Заправка

Пока пекутся крутоны, приготовьте заправку, как указано в рецепте.

Салат

Нарежьте листья салата кусками и положите в большую миску. Добавьте чесночные крутоны и заправку «Цезарь», перемешайте, а затем разложите по двум салатницам. Украсьте нарезанным или натертым пармезаном.

Салат нисуаз

Для салата нисуаз ингредиенты не смешивают, а по отдельности обмакивают в заправку и затем выкладывают на тарелку. Традиционный рецепт включает привычные для французской Ниццы продукты (именно там появился этот салат), в том числе картофель, зеленую фасоль, бобы, тунца или анчоусы. Я сделала несколько замен в этом рецепте, но половинки яиц всмятку и оливки сорта «нисуаз» здесь обязательны!

2 ПОРЦИИ

Для заправки «Нисуаз»

1/2 оливкового масла холодного отжима
1 ст. л. горчицы жернового помола
1/2 ч. л. семян горчицы
2 ч. л. меда
1/2 ч. л. винного уксуса на основе шампанского или белого уксуса
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец

Для салата

140 г латука или шпината
1/2 чашки оливок «нисуаз»
3–4 шт. пальчикового картофеля, пропаренного и разрезанного пополам
1/2 чашки гороха со съедобными стручками, бланшированного
6 ломтиков обжаренного тунца
4 яйца всмятку (см. здесь)
1 ст. л. каперсов
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
4 веточки свежего укропа, для украшения
4 веточки свежего эстрагона, для украшения

Заправка

В миске среднего размера взбейте масло, горчицу, семена горчицы, мед и уксус до однородной массы. Посолите, поперчите.

Салат

Для подачи разложите салат или шпинат на две салатные тарелки. По очереди обмакните оливки, картофель и горошек в миску с заправкой, затем положите каждый ингредиент рядами или стопками на тарелки. Добавьте тунца, затем аккуратно разрежьте яйца пополам и разложите по тарелкам. Украсьте салат каперсами, укропом и эстрагоном, затем приправьте солью и перцем.



Теплый салат с беконом и яйцами

Бекон, яйца, тосты и апельсиновый сок — вот из чего состоит завтрак! Превратите эти утренние ингредиенты в сытный салат на ужин, добавив смесь зелени и цитрусовую заправку. А если у вас есть слегка зачерствевший хлеб, лучшее решение — пустить его в салат. С приготовленными на плите крутонами это блюдо приятно захрустит.

2 ПОРЦИИ

4 ломтика бекона в сахарно-кленовой глазури (см. здесь)

Для домашних крутонов с маслом

45 г сливочного масла
2 чашки хлеба, нарезанного кубиками
1/2 ч. л. кошерной соли

Для апельсиново-имбирной заправки

1 ч. л. тертой цедры апельсина
1/3 чашки свежевыжатого апельсинового сока
1 ст. л. винного уксуса на основе шампанского
2 ч. л. оливкового масла холодного отжима
1/2 ч. л. свеженатертого имбиря
1/8 ч. л. кошерной соли
Щепотка белого перца

Приготовьте бекон в сахарно-кленовой глазури. Пока бекон печется, сделайте крутоны, заправку и пожарьте яйца.

Крутоны

Растопите сливочное масло в сковороде среднего размера на среднем огне. Всыпьте хлебные кубики, перемешайте, посолите и оставьте на минуту или две, чтобы они подрумянилось снизу. Затем готовьте еще несколько минут, помешивая, до румяной корочки. Выньте крутоны из сковороды и просушите на бумажных полотенцах.

Заправка

В стеклянной банке 250 мл смешайте цедру и сок апельсина,

уксус, оливковое масло, имбирь, соль и перец. Закрутите крышку и встряхивайте примерно 20 секунд, пока заправка не смешается до однородной массы. Как вариант, энергично взбейте в миске среднего размера.

Для салата

200 г смеси салатной зелени
Сливочное масло для жарки яиц
Глазунья из 4 яиц (см. здесь)
Половина апельсина, нарезанного на кусочки
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец

Яйца

Добавьте масло в сковороду и пожарьте глазунью из 4 яиц.

Салат

Достаньте бекон из духовки. Разложите зелень на две тарелки, добавьте в каждую по два яйца, по два ломтика бекона, дольки апельсина и гренки. Добавьте заправку, посолите, поперчите и подавайте теплым.



Домашняя паста

Делать домашнюю пасту жутко интересно. Подойдет любой тип муки или их комбинация: мука мелкого помола из мягких сортов пшеницы (00) для пасты, грубого помола из твердых сортов пшеницы (семолина), универсальная мука. Мука грубого помола придает пасте островатый привкус, а у муки мелкого помола текстура нежнее. Если у вас нет паста-машины — ничего страшного. Тесто можно замесить вручную, раскатать, а затем разрезать ножом и сделать фетучини или тальятелле.

ПРИМЕРНО 450 г ПАСТЫ

1 1/2 чашки муки 00 или универсальной и еще чуть-чуть на присыпку

1/2 чашки муки семолина и еще чуть-чуть на присыпку

1/2 ч. л. кошерной соли

3 яйца и 1 желток, слегка взбитый

На чистую поверхность отмерьте муку 00, семолину и соль. Перемешайте вилкой. Затем сделайте холмик с лункой по центру. Добавьте яйца и желток в лунку и перемешайте вилкой, постепенно втягивая муку со стенок лунки. Все должно хорошо перемешаться.

Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой и месите тесто примерно 10 минут, пока не сформируется гладкий шар. Если нужно, добавляйте муку, чтобы тесто не прилипало, или воду, если тесто слишком сухое. (Как вариант, замесите муку, семолину, соль, яйца и желток стационарным миксером с крюком для теста — пара минут на средней скорости до получения однородной массы.)

Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте на 30 минут при комнатной температуре (или на ночь). Когда тесто отдохнет, разрежьте его на четыре равные части. Пока работаете с одним куском, держите остальные в пленке, чтобы тесто не высыхало. Каждый кусок раскатайте скалкой в тонкий лист или пропустите его через паста-машину до толщины примерно 1,5 мм. Посыпьте тесто мукой, если оно станет слишком липким.

Нарежьте тесто при помощи насадки для фетучини. Если делаете фетучини вручную, то скатайте листы пасты в рулет и острым ножом нарежьте рулеты на длинные полоски толщиной

0,5 см (или нарежьте их кружками, чтобы приготовить равиоли с яичным желтком, см. здесь).

Застелите противень пергаментной бумагой и посыпьте его семолой.

Разверните полоски теста и на противне сверните их в гнезда.

Дайте пасте не менее 30 минут подсохнуть. На этом этапе ее можно убрать в холодильник на срок до двух дней или заморозить, чтобы приготовить позже.

Когда соберетесь готовить, бросьте пасту в большую кастрюлю с щедро посоленной кипящей водой, и варите, помешивая, чтобы она не слиплась. Свежую пасту варите примерно 2 минуты до состояния аль денте. Охлажденную или замороженную — на минуту-две дольше.



Паста карбонара

Карбонара — простое классическое блюдо, которое требует нескольких базовых ингредиентов, чтобы приготовить сливочный соус. Карбонара меня выручает, когда дома маловато продуктов, — уж паста и яйца-то всегда под рукой! Соус я люблю еще и за то, что, в отличие от сытного, калорийного соуса «Альфредо», приготовленного из сливочного масла и жирных сливок (которые я тоже люблю!), кремовость карбонары рождается из желтков и воды, в которой варилась паста. Традиционный рецепт требует сыра, но я обычно его не добавляю, а блюдо все равно получается вкусным. Для карбонары я предпочитаю брать тальятелле, но спагетти, лингвини или фетучини тоже прекрасно подходят.

4 ПОРЦИИ

4,5–6,5 л воды
2 ч. л. кошерной соли
2/3 чашки мелко натертого сыра пармезан или пекорино и еще чуть-чуть для украшения
4 желтка
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
450 свежей пасты
1 1/2 чашки воды из-под пасты

В большую кастрюлю налейте воду, посолите, доведите до кипения. В миске среднего размера взбейте сыр с яичными желтками. Щедро приправьте солью и перцем.

Когда вода закипит, добавьте пасту и варите до состояния аль денте: свежую пасту — примерно 2 минуты, сухую — на минуту-две дольше. Когда паста будет почти готова, вычерпните из кастрюли 1 1/2 чашки воды, затем слейте макароны. (Совет: перед тем как начать готовить, поставьте рядом с кастрюлей мерную чашку; так вы точно не забудете оставить после варки воду. Не могу сосчитать, сколько раз я вспоминала, что нужно было сохранить часть воды, когда она уже стекала в канализацию!)

Слейте воду, верните пасту в кастрюлю. Влейте немного воды из-под пасты в смесь с яичными желтками, чтобы ее разбавить. Медленно и тщательно вмешайте смесь в пасту, затем понемногу

добавляйте воду из-под пасты, пока соус не станет однородным и нежным. Посолите, поперчите, подавайте со свеженатертым сыром.

Ньокки с рикоттой

Я годами даже не пробовала сама делать ньокки, потому что рецепты, в которых используется картофель, казались слишком трудоемкими. Но потом я наткнулась на рецепт, в котором вместо картошки был сыр рикотта, — и меньше чем через полчаса ньокки уже были у меня на столе. Так началась моя к ним любовь. Пусть с этого рецепта начнется и ваша!

ПРИМЕРНО 60 ШТУК

425 г сыра рикотта
3 желтка
1 чашка универсальной муки и еще чуть-чуть для посыпки
1/2 чашки мелко натертого сыра пармезан, азиаго или пекорино романо
1/2 ч. л. молотого мускатного ореха
1 1/2 ч. л. кошерной соли, по отдельности
Свежемолотый черный перец
5,5 л воды для приготовления ньокки
30 г сливочного масла
Для подачи:
Соус из шалфея в сливочном масле (см. здесь)
Оливковое масло холодного отжима или соус «Маринара» (см. здесь)

Положите в раковину дуршлаг, а в него — бумажное полотенце и добавьте рикотту, поверх нее положите еще одно бумажное полотенце. Прижмите, чтобы впитать как можно больше жидкости, затем повторите то же самое еще с двумя свежими полотенцами. Как только жидкость впитается, снимите полотенца с рикотты и выбросьте их.

В большой миске взбейте отжатую рикотту с яичными желтками. Затем добавьте муку, сыр, мускатный орех, 1/2 ч. л. соли и перец. Перемешайте до однородной массы. Тесто должно быть немного липким и достаточно мягким, чтобы его можно было скатать в шар. Если перестараться с перемешиванием теста, то ньокки выйдут жесткими, а не мягкими и нежными.

Присыпьте мукой лист пергаментной бумаги и разделочную доску или как следует очистите рабочую поверхность и натрите мукой руки. Пока будете лепить ньокки, не жалейте муки и все

время добавляйте ее на доску, тесто и руки.

Выньте тесто из миски, на посыпанной мукой рабочей поверхности разгладьте или раскатайте его в плоский круг. Скребком разделите тесто на восемь частей. Каждую скатайте в жгут диаметром около 2,5 см. Ножом обрежьте концы, затем нарежьте жгуты с интервалами 2–2,5 см, чтобы получились ньокки. Переложите ньокки на пергаментную бумагу. Когда все ньокки будут нарезаны, посыпьте их мукой (так они не слипнутся при готовке).

В большой кастрюле на сильном огне доведите воду до кипения. Добавьте 1 ч. л. соли. Осторожно переложите ньокки с пергаментной бумаги в кипящую воду, затем аккуратно перемешайте, чтобы они не слиплись.

Варите секунд 30, пока ньокки не всплывут, а затем еще минуту. Шумовкой достаньте их из воды и выложите на бумажные полотенца.

Растопите сливочное масло на среднем огне в большом сотейнике или на сковороде. Как только оно растает, выложите подсушенные ньокки в один слой (если нужно, сделайте это в два захода, чтобы ньокки уместились на дне ровным слоем).

Чтобы нижняя часть подрумянилась, готовьте ньокки в течение двух минут, не трогая. Затем готовьте еще пару минут, аккуратно двигая ньокки по сковороде, пока они полностью не подрумянятся. Не страшно, если несколько штук пережарятся! Переложите ньокки в миску.

Подавайте с соусом из шалфея в сливочном масле, оливковым маслом или соусом «Маринара».

СОХРАНЯЕМ НА БУДУЩЕЕ

Когда ньокки нарезаны, их можно заморозить и хранить в холодильнике, чтобы приготовить позже. Для заморозки разложите их в один слой на противне, заморозьте до твердого состояния, а затем положите в пакет или контейнер для заморозки. Готовьте, как указано в рецепте, бросая замороженные ньокки в кипящую воду небольшими порциями. Как вариант, можно просто убрать сырые ньокки в холодильник, а позже приготовить по рецепту. Сырые ньокки можно хранить до трех дней в холодильнике и до трех месяцев в морозилке.





Соус из шалфея в сливочном масле

Я делаю этот простой, но поразительно вкусный соус, когда в моем саду разрастается свежий шалфей. Не обманывайтесь простотой ингредиентов: из их сочетания рождается насыщенный, потрясающий соус, которым я люблю сдабривать пасту, ньокки и яичницу.

ПРИМЕРНО 1/2 ЧАШКИ СОУСА

120 г сливочного масла
5–6 листьев свежего шалфея
Кошерная соль
Белый перец
Измельченные грецкие орехи, по желанию

В сотейнике среднего размера на среднем огне растопите сливочное масло. Добавьте шалфей и готовьте, помешивая, в течение нескольких минут: масло должно вспениться и подрумяниться на дне, шалфей — свернуться и стать хрустким, а соус — пахнуть ароматными орехами. Снимите соус с огня и приправьте солью и перцем. При желании посыпьте измельченными грецкими орехами.

Запеченные макароны с сыром

Существует два базовых рецепта запеченных макарон с сыром: в одном за основу берется ру, в другом — яйца. Вкусно получается в обоих вариантах. Еще бы: невозможно испортить макароны, масло, сыр и приправы. Но когда у меня есть лишние яйца, я предпочитаю готовить эти макароны с заварным сырным соусом на яичной основе.

6–8 ПОРЦИЙ

Сливочное масло (смазать форму для запекания)
8 чашек воды
1 1/2 чашки молока, по отдельности
1 1/2 ч. л. кошерной соли, по отдельности
230 г макарон-рожков
30 г сливочного масла, по отдельности
1 чашка тертого сыра чеддер
1 чашка тертого сыра грюйер
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
1/2 чашки воды из-под макарон
2 яйца
1/4 ч. л. горчицы жернового помола
1/4 ч. л. белого перца
1/4 чашки панировочных сухарей панко

Разогрейте духовку до 190 °C. Сливочным маслом смажьте квадратную форму для запекания размером 20–22 см.

В большую кастрюлю налейте воду, добавьте в нее 1 чашку молока, 1 ч. л. соли, доведите до кипения, затем добавьте макароны. Варите, помешивая, около 6 минут до состояния аль денте. Вычерпните из кастрюли 1/2 чашки воды. (Совет: перед тем как начать готовить, поставьте рядом с кастрюлей мерную чашку; так вы точно не забудете оставить после варки воду.) Слейте воду с макарон и переложите их в подготовленную форму для запекания.

Добавьте в макароны 15 г сливочного масла и перемешивайте, пока оно не растает. Посыпьте сверху сыром. В мерной чашке на 500 мл взбейте сливки, оставшиеся 1/2 чашки молока, воду из-под варки, яйца, горчицу, оставшиеся 1/2 ч. л. соли и перец. Вылейте смесь на макароны — она должна равномерно их покрыть.

Растопите 15 г сливочного масла и добавьте в него панировочные сухари. Залейте смесью макароны. Поставьте форму в духовку и запекайте около 25 минут, пока верх не подрумянится, а сыр не расплавится и не пойдет пузырями. Выньте из духовки и оставьте постоять 15–20 минут перед подачей, чтобы соус застыл.

Равиоли с яичным желтком

Можно с легкостью приготовить такие равиоли, используя готовые обертки для вонтонов или яичных рулетов. А можно самим замесить тесто, раскатать его, сделать из него равиоли и спрятать в них начинку из яичного желтка. Одно изделие на подушке из соуса станет красивой закуской, а три-четыре равиоли на порцию станут прекрасным основным блюдом.

3–4 ПОРЦИИ НА УЖИН ИЛИ 12 ПОРЦИЙ НА ЗАКУСКИ

Для соуса «Маринара»

7–8 помидоров среднего размера, очищенных от сердцевины и крупно нарезанных
1/2 луковицы среднего размера, нарезанной кубиками
2 зубчика чеснока, измельченные
5–6 листьев свежего базилика, нарезанных соломкой
1 ч. л. кошерной соли
1/8 ч. л. свежемолотого черного перца

Для равиоли с рикоттой

3/4 чашки рикотты
1 ст. л. свеженатертого пармезана и еще чуть-чуть для украшения
1 ст. л. тертой моцареллы
Кошерная соль для приправы и 1 ч. л. для готовки
Свежемолотый черный перец
Кукурузная мука для посыпки
24 круга из теста размером около 7,5 см (обертки для яичных рулетов, вонтонов или листы домашней пасты)

Соус «Маринара»

В сотейнике на среднем огне, помешивая, готовьте помидоры, лук и чеснок, пока они не станут мягкими, 10–15 минут. Деревянной ложкой размельчите оставшиеся крупные кусочки помидоров, затем увеличьте огонь и доведите соус до кипения. Уменьшите огонь до минимума и варите соус еще 15–20 минут, периодически помешивая, пока он не загустеет. Снимите

сотейник с огня и добавьте базилик. Посолите, поперчите. Получится около 2 чашек соуса.

Равиоли

В небольшой миске смешайте рикотту, пармезан и моцареллу, тщательно перемешайте и приправьте солью и перцем. Посыпьте разделочную доску или чистую рабочую поверхность кукурузной мукой и разложите 12 кругов теста. Столовой ложкой положите на каждый сырную смесь, тыльной стороной ложки сделайте в центре углубление. Оставшиеся круги теста слегка раскатайте, чтобы они стали немного больше в диаметре.

В каждую сырную ямку положите по желтку. В небольшой миске взбейте яичный белок, затем кисточкой для выпечки смажьте белком внешние края кругов из теста. Закройте все желтки бóльшими кругами, пальцами плотно прижмите друг к другу верхний и нижний края теста и запечатайте. Старайтесь не повредить желтки.

12 желтков
1 яичный белок
6,5 л воды
Свежий базилик, для украшения

Когда будете готовы подавать, разогрейте соус. Доведите воду в кастрюле до слабого кипения и добавьте чайную ложку соли, затем шумовкой осторожно опустите каждый равиоли в воду. Готовьте 2–3 минуты или пока желток слегка не схватится. Разлейте соус по тарелкам. Шумовкой вынимайте по одному равиоли из воды и кладите их поверх соуса «Маринара». Украсьте базиликом и пармезаном, посолите, поперчите.

РАВИОЛИ С ТЫКВОЙ

Равиоли с тыквой — чуть более изысканная версия блюда. Взбейте 1/2 чашки тыквенного пюре, 3/4 чашки маскарпоне и 1/8 ч. л. свеженатертого мускатного ореха; замените этой смесью начинку из рикотты и сыра. Затем приготовьте тесто для равиоли согласно рецепту. Подавайте тыквенные равиоли на подушке из соуса из шалфея в сливочном масле (см. здесь).



Теплая праздничная страта

Страта — одно из тех блюд, которые можно готовить из остатков еды. Вам понадобится хлеб, много яиц, молоко, немного сыра и готовое мясо (свинина, ветчина, индейка, курица или говяжий фарш). Если вы не едите мясо, замените его остатками приготовленных овощей. А еще страта — прекрасное праздничное блюдо, с которым не особенно много мороки, ведь подготовить все можно с вечера — хлеб лучше оставить замачиваться на ночь, а на следующий день перед приходом гостей поставить его в духовку. При желании украсьте страту свежей зеленью из своего сада.

6 ПОРЦИЙ

Сливочное масло для смазывания формы
4 чашки нарезанного кубиками хлеба
1/2 чашки нарезанного несырого мяса
1/2 чашки измельченного лука (шалота, зеленого или репчатого)
2 зубчика чеснока, измельченные
2 чашки тертого швейцарского сыра, по отдельности
8 яиц
2 чашки молока
1/2 ч. л. молотого мускатного ореха
Кошерная соль
Черный перец
Мелко нарезанный шнитт-лук, зеленый лук или нарезанная свежая зелень (тимьян, розмарин, базилик или шалфей) для украшения

Разогрейте духовку до 175 °C. Сливочным маслом смажьте квадратную форму для выпечки 20 см. Добавьте кубики хлеба и поставьте в духовку, пока она разогревается. Выпекайте хлеб 7–8 минут, пока он слегка не поджарится. Сверху положите мясо, лук, чеснок и 1 3/4 чашки сыра.

В миске среднего размера взбейте яйца и молоко и щедро приправьте мускатным орехом, солью и перцем. Вылейте эту смесь на хлебные кубики, ложкой или силиконовой лопаткой полностью погрузите кубики в жидкость. Чтобы хлеб как следует пропитался, дайте блюду отдохнуть не менее 30 минут или накройте его фольгой и уберите в холодильник на ночь. Из

холодильника страту нужно вынуть примерно за полчаса до выпекания, чтобы она согрелась до комнатной температуры.

Запекайте страту под фольгой в течение 20 минут, потом присыпьте сверху оставшимся сыром (1/4 чашки) и готовьте не накрывая еще 15 минут до румяной корочки сверху.

Достаньте страту из духовки и дайте ей немного остыть. Потом нарежьте на квадраты и украсьте луком или другой свежей зеленью.

Пицца с беконом и яйцами

Еще со времен колледжа я обожаю завтракать остатками пиццы, но, когда в холодильнике их нет, на помощь приходит этот простой рецепт. К стандартному утреннему сочетанию бекона, сыра и яиц очень здорово подходят ароматы свежего базилика, зеленого лука и чеснока. В нашей семье это любимый вариант на вечер с пиццей. А разогретые к завтраку остатки получаются тоже очень вкусными!

ПИЦЦА 30 СМ

Оливковое масло холодного отжима, смазывать и сбрызгивать

8 ломтиков бекона, нарезанных на кусочки по 2 см

3 зубчика чеснока, тонко нарезанные

Свежемолотый черный перец

Кукурузная мука для посыпки

450 г замороженного теста для пиццы (или домашнего)

15 ломтиков пепперони или вареной резаной колбасы

230 г свежей моцареллы, нарезанной на 8 ломтиков

5 яиц

2 луковицы-шалот, тонко нарезанные перья и головки

5–6 листиков свежего базилика, нарезанного

Свеженатертый пармезан, для украшения

1/4 ч. л. толченых хлопьев красного перца

Острый соус, по желанию

Разогрейте духовку до 230 °С. Оливковым маслом смажьте форму для пиццы 30 см или противень с бортиками.

В большой сковороде на среднем огне обжарьте бекон и чеснок: они должны подрумяниться, но еще не покрыться корочкой. Поперчите и переложите просушиться на тарелку, застеленную бумажным полотенцем.

Присыпьте чистую поверхность кукурузной мукой и раскатайте тесто для пиццы в круг диаметром 30 см. Выложите тесто в форму для пиццы или на противень и смажьте столовой ложкой оливкового масла. Сверху положите бекон, пепперони и моцареллу.

Выпекайте в духовке 10–12 минут, пока края не подрумянятся. Выньте из духовки и, равномерно распределяя, осторожно разбейте яйца на пиццу, не повредив желтки.

Выпекайте пиццу еще 8–10 минут: белки должны осесть, желтки частично загустеть, сыр расплавиться, а корочка подрумяниться по краям.

Украсьте пиццу луком и листьями базилика. Натрите сверху немного пармезана, посыпьте хлопьями красного перца. По желанию можно сбрызнуть оливковым маслом и острым соусом.



Яйца, запеченные в кольцах мускатной тыквы

Вот интересная возможность объединить тыкву и яйца. Мне здесь больше нравится мускатная, но желудевая или тыква-спагетти тоже отлично подходят. Перед тем как добавить яйца, тыкву нужно обжарить — тогда она получится нежной и слегка карамелизированной, а яйца идеально запекутся.

6 ПОРЦИЙ

1 крупная мускатная тыква
Оливковое масло холодного отжима
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
6 яиц
1/2 чашки свеженатертого пармезана
Свежий шалфей для украшения

Разогрейте духовку до 220 °C. Застелите пергаментной бумагой противень с бортиками. Вымойте тыкву и нарежьте поперек на шесть ломтиков толщиной 2–2,5 см. Выскоблите семена и удалите середину из каждого ломтика, чтобы освободить место для яиц.

Разложите тыкву на противне, смажьте каждое кольцо оливковым маслом внутри и снаружи, затем посолите и поперчите. Запекайте в середине духовки 20 минут, пока тыква не станет мягкой. Достаньте противень из духовки и в центр каждого тыквенного кольца аккуратно разбейте по яйцу. Приправьте солью и перцем, сбрызните оливковым маслом и верните в духовку. Выпекайте около 8 минут, пока белки не схватятся, а желтки не загустеют.

Лопаткой разложите кольца тыквы по тарелкам. Посыпьте пармезаном, украсьте свежим шалфеем и сбрызните оливковым маслом.

Запеченные яйца «Маринара»

Запеченные яйца «Маринара» отлично сочетаются с чесночным хлебом — его здóрово макать в теплый соус и жидкий желток. Соус готовьте, как хотите — по своему рецепту или по моему, со свежими летними продуктами из огорода.

4 ПОРЦИИ

Для соуса «Маринара»

7–8 помидоров среднего размера, очищенных от сердцевины и небрежно нарезанных
1/2 луковицы среднего размера, нарезанной кубиками
2 зубчика чеснока, измельченные
5–6 листьев свежего базилика, нарезанных соломкой
1 ч. л. кошерной соли
1/8 ч. л. свежемолотого черного перца

Для яиц

2 ст. л. оливкового масла холодного отжима и еще чуть-чуть для сбрызгивания
1 зубчик чеснока, измельченный
2–3 веточки свежего тимьяна и немного измельченного тимьяна для украшения
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
4 яйца
1/2 чашки тертого пармезана

Соус «Маринара»

В сотейнике на среднем огне, помешивая, готовьте помидоры, лук и чеснок, пока они не станут мягкими, 10–15 минут. Деревянной ложкой размельчите оставшиеся крупные кусочки помидоров, затем увеличьте огонь и доведите соус до кипения. Уменьшите огонь до минимума и варите соус еще 15–20 минут, периодически помешивая, пока он не загустеет. Снимите сотейник с огня и добавьте базилик. Посолите, поперчите. Получится около 2 чашек соуса.

Яйца

Разогрейте духовку до 205 °C. На застеленный пергаментной бумагой противень поставьте четыре рамекина или кокотницы объемом 120–180 мл.

В большую сковороду налейте 2 ст. л. оливкового масла, добавьте чеснок и веточки тимьяна. Нагревайте, помешивая, 30 секунд на среднем огне, пока чеснок не зарумянится, тимьян не заблагоухает. Добавьте соус «Маринара», посолите, поперчите и продолжайте готовить в течение 3 минут, пока смесь не загустеет и не начнет пузыриться. Снимите сковороду с огня и выбросьте тимьян.

Разложите соус по рамекинам. Аккуратно разбейте по одному яйцу в каждую форму, затем посыпьте пармезаном и тимьяном. Сбрызните оливковым маслом и запекайте 15–16 минут, пока яичные белки не схватятся (желтки должны остаться жидкими), а сыр не расплавится и на нем не появятся пузырьки.

Выньте запеченные яйца из духовки, сбрызните оливковым маслом и украсьте свежим тимьяном. Приправьте солью и перцем.



Сырный пирог с грибами

Для этого сытного пирога подойдут любые грибы и сыр; лично я предпочитаю сыр фонтина, поскольку он не перебивает тимьян и грибы. В пироге нет мяса, но это и не нужно — он и так достаточно питательный. То, что нужно для ужина.

6–8 ПОРЦИЙ

2 чашки универсальной муки
1 ст. л. сахара
1/4 ч. л. кошерной соли
1/8 ч. л. свежемолотого черного перца
180 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1,3 см, и еще 15 г, по отдельности
2 яйца плюс 1 желток
Кукурузная мука для посыпки и еще 2 ст. л.
5 чашек тонко нарезанных грибов
3–4 веточки свежего тимьяна и еще чуть-чуть для украшения
3 чашки тертого сыра фонтина
1/2 чашки свеженатертого пармезана, по отдельности
2 ст. л. кукурузной муки, по отдельности
Оливковое масло холодного отжима

В кухонном комбайне смешайте муку, сахар, соль и перец. Добавьте 180 г сливочного масла, нарезанного кубиками, и взбивайте в пульсирующем режиме, пока смесь не станет похожа на мокрый песок. В небольшой миске взбейте яйца и желток, затем медленно влейте в работающий кухонный комбайн. Обрабатывайте 30–40 секунд, пока тесто не сформируется в шар.

Насыпьте тонкий слой кукурузной муки на чистую поверхность, скалкой раскатайте тесто в круг диаметром 28–30 см. Прижмите тесто ко дну формы со съемным дном 23 см и поднимите его по стенкам примерно на 2,5 см. Проведите ножом для масла по краю теста, чтобы получился чистый ровный верх. Уберите в холодильник на 30 минут.

Разогрейте духовку до 205 °C и установите решетку в центр.

Пока основа для пирога охлаждается, растопите оставшуюся столовую ложку сливочного масла в большой сковороде на среднем огне, затем добавьте грибы и тимьян. Готовьте 3–

4 минуты, периодически помешивая, пока грибы не подрумянятся. Снимите сковороду с огня и выбросьте тимьян.

Смешайте в миске фонтину и 1/4 чашки пармезана.

Достаньте из холодильника основу и посыпьте столовой ложкой кукурузной муки. Затем выложите на основу треть грибной смеси и половину сырной. Сделайте еще один такой же слой: столовая ложка кукурузной муки, затем половина оставшихся грибов и вся оставшаяся сырная смесь. Сверху выложите последнюю порцию грибов и посыпьте остатками тертого пармезана (1/4 чашки). Сбрызните пирог оливковым маслом.

Запекайте 20–25 минут, пока корочка не станет золотисто-коричневой, а сыр не расплавится и не начнет пузыриться. Достаньте форму из духовки, переложите на решетку и дайте пирогу остыть в течение 10–15 минут. Снимите борта разъемной формы. Сбрызните пирог оливковым маслом, нарежьте ломтиками, украсьте свежим тимьяном и подавайте теплым или комнатной температуры.

Остатки накройте и храните в холодильнике в течение 2–3 дней.

ЧТОБЫ ТЕСТО НЕ ПРОПАЛО ЗРЯ

Я ужасно не люблю, когда продукты пропадают зря, и стараюсь этого не допускать. Остатки теста — не исключение! Если после раскатки теста у вас остались обрезки, сохраните их, чтобы приготовить масляные крекеры (см. здесь). Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 2–3 дня или заморозьте на срок до 1 месяца.

Хэш со свеклой и беконом

Пока мы не переехали в Мэн, я не особенно любила хэш. Но жители Новой Англии знают в нем толк! Традиционный хэш — это смесь мяса, картошки, лука и специй, в которую часто добавляют и яйца. Изначально это был способ пустить в дело остатки ужина, чтобы мяса хватило надолго. Хэш «Красная фланель», в котором вместо картошки используется свекла, просто невероятный! Этот хэш со свеклой и беконом — сытное блюдо на холода, которое я часто готовлю зимой.

4–6 ПОРЦИЙ

4 свеклы, нарезанные кубиками со стороной 1 см
1 красная луковица, нарезанная кусочками по 2,5 см
Оливковое масло холодного отжима
4 веточки свежего розмарина и еще чуть-чуть для украшения
1 ч. л. молотой корицы
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец
8 ломтиков бекона, нарезанных кусочками по 2,5 см
450 г говяжьего фарша
1 чашка тертого сыра чеддер
8 яиц
1/2 чашки нарезанного зеленого лука

Разогрейте духовку до 230 °C и поместите решетку в верхнюю треть. Сбрызните оливковым маслом противень с бортиками, перемешайте на нем свеклу и лук, затем разложите их в один слой. Сверху положите веточку розмарина, посыпьте смесь корицей, солью и перцем. Запекайте в духовке 15–20 минут или пока свекла не станет достаточно мягкой, чтобы ее можно было проткнуть вилкой. Достаньте противень из духовки и выбросьте розмарин.

Пока овощи пекутся, на среднем огне в большой сковороде, пригодной для духовки, поджарьте бекон. Перемешивайте его на сковороде примерно 3–4 минуты до румяной корочки. Затем выложите бекон на тарелку, застеленную бумажным полотенцем. В той же сковороде обжарьте говядину, разделяя комочки фарша. Как только уйдет весь розовый цвет, снимите сковороду с огня, слейте лишний жир и приправьте говяжий фарш солью и перцем.

Добавьте запеченные овощи и бекон в сковороду с фаршем и перемешайте. Посыпьте хэш сыром чеддер. Ложкой сделайте в смеси 8 углублений и аккуратно разбейте в каждое по яйцу, стараясь не повредить желтки. Приправьте яйца солью и перцем, затем запекайте примерно 8 минут, пока белки не схватятся, а желтки еще не загустеют.

Выньте сковороду из духовки и разложите хэш по тарелкам, сбрызните оливковым маслом и украсьте зеленым луком и веточками розмарина.



«Жаба в норке» (сосиски в йоркширском пудинге)

Я с огромным удивлением узнала от хорошего друга, что йоркширский пудинг — это вовсе не пудинг, а скорее большой поповер! «Жаба в норке» — это йоркширский пудинг с колбасками, которые, по идее, должны напоминать жаб, высовывающих головы из болота. Несмотря на неаппетитное название, это вкусное и простое в приготовлении блюдо.

4–6 ПОРЦИЙ

1 чашка универсальной муки
1 ч. л. кошерной соли
Свежемолотый черный перец
4 яйца
1 чашка молока
30 г. сливочного масла, растопленного
1 ст. л. горчицы жернового помола и еще чуть-чуть для украшения
Сливочное масло для смазывания формы
340 г сладких свиных колбасок
Теплый кленовый сироп для украшения
Разогрейте духовку до 205 ˚C.

В миске среднего размера смешайте муку, соль и перец. Во второй миске взбейте яйца, молоко, растопленное сливочное масло и горчицу до однородной смеси и пены. Медленно влейте яичную смесь в мучную и взбивайте до однородности. Дайте тесту отдохнуть 30 минут.

Смажьте сливочным маслом квадратную форму для запекания со стороной 23 см. Разложите на ней колбаски и запекайте в духовке 15 минут до полуготовности, в середине процесса переверните колбаски.

Выньте форму из духовки. Вылейте или выложите ложкой тесто в форму и верните ее в духовку. Запекайте 20–25 минут: тесто должно подняться, стать светло-золотистым и хрустящим по краям.

Достаньте пудинг из духовки, нарежьте ломтиками и подавайте теплым с большим количеством горчицы и кувшинчиком подогретого кленового сиропа.











Десерты

Когда яиц столько, что хватит на выпечку

Наконец-то мы добрались до моей любимой главы — десерты! Мне нравится готовить, но печь я просто *обожаю*. Организованная, строгая, математическая часть моего мозга тяготеет к точным измерениям и беспроигрышным методам выпечки даже больше, чем творческая часть ценит присущие кулинарии свободу и эксперименты.

Почти каждое сладкое лакомство содержит яйца (исключение — сконы и шотландское печенье, поэтому их я пеку, когда хочется чего-то сладкого, но мои курочки не несутся). Яйца работают связующим веществом для сухих ингредиентов, придают вкус и цвет, эмульгируют жидкости и жиры и действуют как разрыхлитель, помогая выпечке подняться.

Я с радостью опишу множество десертов, от известных стандартов вроде лимонного пирога с меренгой и фунтового кекса до моих собственных фирменных блюд — чизкейка «Тыквенный вихрь» и кленово-орехового кекса. За годы жизни в Нью-Йорке, работы на Манхэттене и обедов в дорогих ресторанах я познакомилась с такими изысканными десертами, как крем-брюле, меренги и тирамису — они непременно произведут впечатление на гостей за ужином, при этом готовить их не сложно. Надеюсь, вы попробуете их сделать!

КЕКСЫ И ПИРОГИ

Ангельский бисквит
Фунтовый кекс бандт
Полуфунтовый кекс с кардамоном
Праздничный полуфунтовый кекс с клюквой
Песочный чизкейк
Чизкейк «Тыквенный вихрь» с засахаренными грецкими орехами
Бостонский кремовый пирог
Лимонный пирог с меренгой
Кленово-ореховый пирог с глазурью из сливочного сыра
Кекс с апельсиновым бренди и оливковым маслом
Бретонский пирог с ромом и сливами

ПЕЧЕНЬЕ, И НЕ ТОЛЬКО

Фигурное сахарное печенье
Простое ванильное печенье
Печенье с арахисовым маслом
Двойное печенье с арахисовым маслом и джемом
Вупи пай с лимонно-черничной начинкой
Пирожные шу
Пирожные шу с кленовым сиропом и масалой
Шоколадные капкейки со сливочно-шоколадной глазурью из швейцарской меренги

КЛАССИКА

Пряный рисово-сливочный пудинг с апельсиновым соусом
Черничный пирог
Крем-брюле
Тирамису
Лимонный курд
Ванильное мороженое
Мятное мороженое с белым шоколадом
Клафути с печеным ревенем
Горшочки с шоколадным кремом
Итонская путаница с черникой
Гнезда из меренги с ягодами

Ангельский бисквит

Если память меня не подводит, ангельский бисквит — первое, что я пекла вместе с мамой. Она научила меня разделять яйца на желтки и белки, взбивать белки и добавлять муку. Как только бисквит остывал и его можно было есть, мы по очереди отрывали от него легкие, как перышко, кусочки и с удовольствием ели.

Миска и венчик должны быть чистыми, тогда белки будут хорошо взбиваться. И помните, что яйца легче разделять на желтки и белки, когда они только из холодильника, а вот взбивать их лучше при комнатной температуре. Поэтому перед тем, как приступить к бисквиту, достаньте яйца из холодильника и разделите, затем дайте белкам постоять при комнатной температуре не менее 30 минут, а уже потом взбивайте.

12 ПОРЦИЙ

1 3/4 чашки сахара, по отдельности
1 чашка универсальной муки
1/4 ч. л. кошерной соли
12 яичных белков комнатной температуры
1 1/4 ч. л. винного камня
1 1/2 ч. л. ванильной пасты
1/2 ч. л. апельсинового экстракта

Варианты посыпки или соуса

Сахарная пудра
Свежая черника
Свежая мята

Разогрейте духовку до 160 °C, решетку установите в нижней трети.

В миске среднего размера смешайте 1 чашку сахара с мукой и солью. Стационарным миксером с насадкой-венчиком в течение 30–45 секунд взбивайте на средней скорости яичные белки и винный камень до однородной массы. Добавьте ванильную пасту и экстракт апельсина. Увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте до образования мягких пиков 2–3 минуты.

Не выключая миксер, медленно добавляйте оставшиеся 3/4 чашки сахара до полного смешения и образования устойчивых пиков (еще около 2 минут). Снимите чашу с миксера

и просейте в нее мучную смесь по 1/4 чашки за один раз, аккуратно вбивайте ее в тесто деревянной ложкой или силиконовой лопаткой, пока не останется ни одного комочка.

Ложкой выложите тесто в несмазанную 25-сантиметровую форму для кекса со съемным дном. Проткните несколько раз тесто длинной деревянной шпажкой или ножом, чтобы вышли пузырьки. И наконец разгладьте поверхность силиконовой лопаткой.

Выпекайте 30–35 минут, пока кекс не станет золотисто-коричневым, а зубочистка, если ею проткнуть центральную часть, не выйдет чистой. Переверните форму на решетку и оставьте минимум на час остывать, затем проведите ножом по внешнему краю формы, чтобы отделить края кекса.



Выньте кекс из формы, проведите ножом по выемке в центре и по дну, чтобы облегчить дело. Положите на блюдо для тортов и посыпьте сахарной пудрой. Зубчатым ножом разрежьте кекс на ломтики, украсьте свежей черникой и мятой (или другими любимыми посыпками). Храните плотно завернутым в пищевую пленку при комнатной температуре 2–3 дня.



Фунтовый кекс бандт

Мне нравится простота классического фунтового кекса. Открою секрет: это одно из немногих блюд, которые я могу печь без подсказок! Стандартный рецепт требует по 450 г (то есть по одному фунту) масла, сахара, яиц и муки, при желании можно добавить щепотку соли и немного ванильной пасты. Этому сдобному, плотному кексу не нужны посыпки — разве что сахарная пудра; у вас и так получится красивый и сытный десерт. Наконец, фунтовый кекс — отличный способ пустить в дело много яиц!

12 ПОРЦИЙ

Сливочное масло и сахарная пудра, для подготовки формы
3 1/2 чашки муки
1/4 ч. л. кошерной соли
450 г сливочного масла комнатной температуры
2 чашки сахара
8 яиц комнатной температуры
2 ч. л. ванильной пасты
Сахарная пудра для посыпки

Разогрейте духовку до 175 °C, в центре установите решетку. Обильно смажьте маслом 25-сантиметровую форму бандт и слегка присыпьте сахарной пудрой. В небольшой миске смешайте муку и соль.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло и сахар на высокой скорости минут 5, пока смесь не станет воздушной, светло-лимонного цвета. Добавляйте в смесь по одному яйцу и взбивайте до однородной массы, прежде чем добавлять следующее. По мере необходимости соскребайте смесь со стенок чаши. Добавьте ванильную пасту и в последний раз соскребите все со стенок миски.

Уменьшите скорость миксера до минимума и постепенно, небольшими порциями, добавляйте мучную смесь. Смешивайте до однородной массы. Ложкой выложите густое тесто в подготовленную форму и разровняйте верх. Выпекайте 55–60 минут: верх кекса должен стать золотисто-коричневым, а зубочистка, вставленная в центр, выйти чистой. Через 30 минут после начала проверьте кекс: если он подрумянивается слишком

быстро, накройте его куском алюминиевой фольги.

Выньте из духовки и остужайте на решетке в течение 20 минут, затем проведите ножом по краю формы, чтобы отделить кекс. Выньте его из формы и оставьте на решетке остыть еще некоторое время, затем нарежьте и подавайте, посыпав ломтики сахарной пудрой.



Полуфунтовый кекс с кардамоном

Я пеку полуфунтовый кекс, когда мне не хватает яиц на фунтовый. Эта вариация выпекается в обычной прямоугольной форме для хлеба, а кардамон и ваниль придают ему тонкий аромат. Рецепт легко превратить в обычный фунтовый кекс — просто удвойте количество ингредиентов и выпекайте в форме бандт или другой форме с отверстием по центру.

1 БУХАНКА

Для кекса

Сливочное масло и мука, для подготовки формы
230 г сливочного масла комнатной температуры
1 чашка сахара
4 яйца комнатной температуры
1 ч. л. ванильной пасты
1 3/4 универсальной муки и еще чуть-чуть для посыпки
1 ч. л. молотого кардамона
1/8 ч. л. кошерной соли

Для кардамоновой глазури

1 чашка сахарной пудры
1 ч. л. молотого кардамона
1–2 ст. л. молока

Кекс

Разогрейте духовку до 175 °C. Форму для хлеба 21,5 × 11,5 см смажьте сливочным маслом, затем присыпьте мукой.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло и сахар на средней скорости около 2 минут, пока смесь не станет воздушной, светло-лимонного цвета. Добавляйте в смесь по одному яйцу и взбивайте до однородной массы, прежде чем добавлять следующее. По мере необходимости соскребайте смесь со стенок чаши. Добавьте ванильную пасту и в последний раз соскребите все со стенок миски.

В небольшой миске смешайте муку, кардамон и соль. Установите миксер на низкую скорость, постепенно добавляйте мучную смесь в чашу и взбивайте до однородной массы.

Силиконовой лопаткой выложите тесто в подготовленную форму и равномерно распределите.

Выпекайте 55–60 минут: верх кекса должен стать золотисто-коричневым, а зубочистка, вставленная в центр, выйти чистой. Остудите на решетке в течение 15 минут, затем выньте кекс из формы и оставьте на решетке остыть еще примерно на 1 час, пока готовите глазурь, или на ночь в холодильнике.

Глазурь

В небольшой миске взбейте сахарную пудру и кардамон. Медленно добавляйте молоко и взбивайте, пока сахар не растворится и глазурь не станет однородной. Покройте кекс глазурью при помощи ложки или венчика.

Праздничный полуфунтовый кекс с клюквой

Этот праздничный полуфунтовый кекс — среди моих стандартных рецептов к торжествам. Готовится быстро и легко, а подача украсит любой праздничный стол. Если хотите сделать из него фунтовый кекс, удвойте количество ингредиентов и выпекайте в форме бандт или другой форме с отверстием по центру.

1 БУХАНКА

Для кекса с клюквой

Сливочное масло и мука, для подготовки формы
1 чашка клюквы, свежей или замороженной
1 3/4 чашки и 1 ст. л. универсальной муки, по отдельности
230 г сливочного масла комнатной температуры
1 чашка сахара
4 яйца комнатной температуры
1 ч. л. ванильной пасты
1/8 ч. л. кошерной соли

Варианты посыпки или соуса

Горсть свежей клюквы
Засахаренная клюква
Веточки свежего розмарина
Сахарная пудра

Кекс

Разогрейте духовку до 175 °C. Форму для хлеба 21,5 × 11,5 см смажьте сливочным маслом, затем присыпьте мукой. В небольшой миске смешайте клюкву со столовой ложкой муки.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло и сахар на средней скорости около 2 минут, пока смесь не станет воздушной, светло-лимонного цвета. Добавляйте в смесь по одному яйцу и взбивайте до однородной массы, прежде чем добавлять следующее. По мере необходимости соскребайте смесь со стенок чаши. Добавьте ванильную пасту и в последний раз соскребите все со стенок миски.

Смешайте 1 3/4 чашки муки с солью. Установив миксер на низкую скорость, постепенно добавляйте муку в масляно-сахарную смесь. Взбивайте до однородной массы, затем деревянной ложкой или силиконовой лопаткой добавьте клюкву. Лопаткой же выложите тесто в подготовленную форму и равномерно распределите его.

Выпекайте 55–60 минут: верх кекса должен стать золотисто-коричневым, а зубочистка, вставленная в центр, выйти чистой. Остудите на решетке в течение 15 минут, затем выньте кекс из формы и оставьте на решетке остывать еще примерно на час, пока готовите глазурь, или на ночь в холодильнике



Для глазури из сливочного сыра

60 г сливочного масла комнатной температуры
120 г сливочного сыра комнатной температуры
1 ч. л. ванильной пасты
1 1/2 чашки сахарной пудры

Для засахаренной клюквы

1 яичный белок

1 ст. л. воды
Свежая клюква
Сахар

Для глазури из белого шоколада

1/2 чашки крошки из белого шоколада
1 ч. л. кокосового масла

Глазурь из сливочного сыра

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбейте масло, сливочный сыр и ванильную пасту до однородной массы (примерно 2 минуты). Уменьшите скорость до минимума, медленно всыпьте сахарную пудру и взбивайте еще пару минут, пока смесь не станет пышной. Нанесите глазурь на остывший кекс, затем поставьте в холодильник минимум на 30 минут, чтобы глазурь застыла.

Засахаренная клюква

В маленькой миске взбейте яичный белок и столовую ложку воды. В небольшую тарелку высыпьте сахар. Сделайте столько клюквы, сколько хотите: окуните ягоды в яичную смесь, обваляйте в сахаре и высушите на пергаментной бумаге.

Глазурь из белого шоколада

В небольшом сотейнике над пароваркой растопите шоколад с маслом, помешивая, до однородной массы. Если нужно, добавляйте масло, пока глазурь не достигнет нужной консистенции. Нарежьте кекс и разложите по тарелкам. Нанесите глазурь на ломтики при помощи ложки или кондитерского мешка. При желании украсьте свежей или засахаренной клюквой, веточками розмарина или сахарной пудрой.

Песочный чизкейк

У всех в арсенале должен быть базовый рецепт чизкейка; вот мой. Я не особенно люблю крекеры Грэма[7], поэтому вместо них готовлю песочную основу. Более того, именно этот рецепт песочного (или шотландского) печенья я чаще всего использую на Рождество, так как в это время наши куры обычно уходят на ежегодные зимние каникулы, а для шотландского печенья яйца не нужны. Фигурные формы — забавная деталь, особенно если вы часто делаете печенье, но подойдет и обычная квадратная форма для выпечки размером 20 или 23 см. В этом варианте чизкейка песочную основу нужно закладывать в разъемную форму. А если решите напечь песочных печений, увеличьте время в духовке на 5–10 минут, пока они не подрумянятся сверху.

12 ПОРЦИЙ

Для песочной основы

Сливочное масло для смазывания формы
180 г сливочного масла, охлажденного
1/2 чашки сахарной пудры и еще чуть-чуть для посыпки
1/4 ч. л. соли
1 1/2 ч. л. ванильной пасты
1 1/2 чашки универсальной муки

Песочная основа

Разогрейте духовку до 175 °C, решетку установите по центру. Вскипятите полный чайник. Сливочным маслом смажьте дно разъемной формы 23 см.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте охлажденное масло на средней скорости около 2 минут, пока оно не станет легким и воздушным. Добавьте сахарную пудру, соль и ванильную пасту, по мере необходимости соскребайте смесь со стенок чаши. Добавьте муку и продолжайте взбивать, пока тесто не станет однородным и плотным. Выложите его в подготовленную форму, прижмите ко дну и вытяните по бортам примерно на 2,5 см вверх. Пальцами или дном стакана выровняйте тесто, а затем наколите вилкой. Уберите в холодильник примерно на 30 минут.

После того как основа остынет, выпекайте ее примерно

20 минут до застывания. Достаньте форму из духовки, дайте немного остыть, затем оберните форму двумя листами фольги.

Для начинки

450 г сливочного сыра комнатной температуры
3 яйца комнатной температуры
1 чашка сахара
450 г сметаны
Натертая цедра 1 лимона (примерно 1 ст. л.)
Сок 1 лимона (примерно 3 ст. л.)
2 ч. л. ванильной пасты
1/8 ч. л. соли

Начинка

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбейте сливочный сыр на средней скорости 1–2 минуты. Добавляйте по одному яйцу и взбивайте до однородной массы, прежде чем добавлять следующее. По мере необходимости соскребайте смесь со стенок чаши. Медленно всыпайте сахар и взбивайте на средней скорости 2–3 минуты до однородной кремовой массы. Добавьте сметану, лимонную цедру, лимонный сок, ванильную пасту и соль и взбивайте на средней скорости в течение 1–2 минут, пока все не смешается. Соскребите смесь со стенок чаши.

Вылейте начинку на остывший корж и равномерно распределите силиконовой лопаткой. Поставьте разъемную форму на противень с бортиками и уберите в духовку на среднюю решетку. Налейте горячую воду из чайника в противень так, чтобы до верхнего края противня оставался примерно 1 см. Выпекайте чизкейк около 45 минут: края должны схватиться, а середина еще колыхаться. Снимите его с водяной бани. Чизкейк будет затвердевать по мере остывания.

Остудите чизкейк в форме на решетке в течение часа, затем неплотно накройте форму фольгой и поставьте в холодильник минимум на 4 часа или на ночь. Перед подачей проведите ножом по внешнему краю, чтобы отделить чизкейк от формы, затем осторожно открепите стенки формы и переложите чизкейк на блюдо для торта или подставку.

Чизкейк «Тыквенный вихрь» с засахаренными грецкими орехами

Не можете выбрать между классическим чизкейком и тыквенным пирогом ко Дню благодарения? И не надо, ведь их можно изящно объединить. Прелесть этого прекрасного десерта в том, что его можно испечь накануне вечером, чтобы в праздничный день было поменьше хлопот.

12 ПОРЦИЙ

Для имбирного коржа

Сливочное масло для смазывания формы
60 г сливочного масла, растопленного
1 1/2 чашки дробленого имбирного печенья (диаметром 5 см, примерно 24 штуки)

Для начинки

900 г сливочного сыра комнатной температуры
1 чашка сахарного песка
3 ст. л. кукурузного крахмала
1 чашка сметаны
2 ч. л. ванильной пасты
3 яйца комнатной температуры
3/4 чашки консервированного тыквенного пюре
5 ст. л. коричневого сахара, по отдельности
1 ст. л. патоки
1 1/2 ч. л. молотой корицы
3/4 ч. л. молотого имбиря
1/2 ч. л. молотого кардамона
1/8 ч. л. молотого мускатного ореха
1/8 ч. л. молотой гвоздики
30 г сливочного масла
120 г грецких орехов (целых или дробленых)
Взбитые сливки, по желанию

Корж

Разогрейте духовку до 160 °С. Вскипятите полный чайник воды. Сливочным маслом смажьте разъемную форму 23 см, снаружи оберните ее фольгой в два слоя.

В миску среднего размера налейте растопленное масло. Добавьте дробленое имбирное печенье, тщательно перемешайте и выложите на дно формы. Уберите в холодильник, пока не будет готова начинка.

Начинка

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте сливочный сыр, сахарный песок и кукурузный крахмал на средней скорости около 2 минут до получения однородной массы. Вмешайте сметану и ванильную пасту, затем добавляйте в смесь по одному яйцу и взбивайте до однородности, прежде чем добавить следующее. Соскребите смесь со стенок чаши. Вылейте половину теста в миску среднего размера и уберите в сторону.

В оставшееся тесто добавьте тыквенное пюре, 3 ст. л. коричневого сахара, патоку, корицу, имбирь, кардамон, мускатный орех и гвоздику. Отложите 1 чашку тыквенного теста.

Равномерно распределите половину оставшегося тыквенного теста по коржу в форме.

Выложите половину обычного теста поверх тыквенного, потом — оставшуюся половину тыквенного теста, а затем — остатки обычного теста. Возьмите отложенную чашку тыквенного теста и выложите его поверх всех слоев. Поводите по нему зубочисткой, чтобы сделать мраморный рисунок.

Поставьте форму на противень с бортиками и уберите в духовку, затем аккуратно вылейте на противень кипяток (примерно на 1 см и не выше края фольги). Выпекайте чизкейк примерно 1 час 10 минут: края должны схватиться, а середина еще колыхаться. Снимите его с водяной бани.

Не вынимая из формы, остужайте чизкейк на решетке в течение часа, затем прикройте фольгой и поставьте в холодильник минимум на 4 часа или на ночь. Перед подачей проведите ножом по краю, чтобы отделить чизкейк от формы, затем осторожно открепите стенки формы и переложите чизкейк на блюдо для торта или подставку.

Для засахаренных грецких орехов растопите 30 г сливочного масла на среднем огне в сотейнике или сковороде. Добавьте грецкие орехи и оставшиеся 2 ст. л. коричневого сахара, размешивайте около 5 минут. Продолжайте готовить, помешивая, пока сахар не карамелизируется, а аромат орехов не усилится. Выньте их из сковороды и разложите в один слой на пергаментной бумаге, чтобы они остыли.

По желанию украсьте чизкейк засахаренными грецкими орехами и ложкой взбитых сливок.

Примечание. Корицу, имбирь, кардамон, мускатный орех и

гвоздику можно заменить 1 ст. л. приправы для тыквенного пирога.

Бостонский кремовый пирог

Этот десерт — классика Новой Англии, а также отличный способ пустить в дело побольше яиц и поразить гостей за ужином! Хотя на сборку всех трех составляющих — кекса, кремовой начинки и ганаша — уходит много времени, конечный результат впечатляет. Первым делом готовьте заварной крем, так как ему нужно время, чтобы остыть, а в это время можно делать кекс. Когда и кекс, и крем остынут, останется сущий пустяк — сделать нежный шоколадный ганаш и покрыть им пирог.

12 ПОРЦИЙ

Для ванильного заварного крема

6 желтков комнатной температуры
1/2 чашки сахара
2 ст. л. универсальной муки
2 ст. л. кукурузного крахмала
1/8 ч. л. кошерной соли
1 чашка молока
1 чашка сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. ванильной пасты
15 г сливочного масла

Для кекса

Сливочное масло и мука, для подготовки формы
2 чашки универсальной муки и еще чуть-чуть для посыпки
2 ч. л. разрыхлителя
1/4 ч. л. кошерной соли
180 г сливочного масла комнатной температуры
1 чашка сахара
3 яйца комнатной температуры
2 ч. л. ванильной пасты
3/4 чашки цельного молока

Заварной крем

В миске среднего размера взбейте яичные желтки, сахар, муку, кукурузный крахмал и соль до однородной массы.

В сотейнике среднего размера с толстым дном на среднем

огне разогрейте молоко и сливки до пузырьков по краям. Снимите с огня. Медленно — по половнику — вливайте горячую молочную смесь в яичную и энергично взбивайте, чтобы желтки не свернулись. Вылейте яичную смесь обратно в сотейник и варите на слабом огне, постоянно помешивая, 3–4 минуты, пока смесь не загустеет и в ней не появятся пузырьки. Снимите сотейник с огня, добавьте ванильную пасту и масло, мешайте, пока масло не растает.

Переложите заварной крем в миску среднего размера и плотно закройте полиэтиленом, чтобы на креме не образовалась пленка. Остудите до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник минимум на 2 часа до дальнейшего использования.

Кекс

Разогрейте духовку до 175 °C. Застелите пергаментной бумагой две круглые формы для выпечки диаметром 23 см, затем смажьте дно и стенки форм маслом и посыпьте мукой.

В миске среднего размера смешайте муку, разрыхлитель и соль.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло с сахаром на средней скорости около 2 минут до легкой воздушной массы. Вливайте в смесь по одному яйцу и взбивайте до однородности, прежде чем разбить следующее, затем добавьте пасту из стручков ванили. Соскребите смесь со стенок чаши.



Для ганаша

2/3 чашки сливок жирностью 36–40 %
170 г темного шоколада, дробленого

Установите низкую скорость на миксере, по очереди добавляйте мучную смесь и молоко (понемногу). Мешайте, пока тесто не станет однородным, затем разделите его на 2 формы.

Выпекайте примерно 25 минут, пока верхушки кексов не станут светло-золотистыми, а зубочистка, вставленная в центр, не

выйдет чистой. Остудите кексы на решетке в течение 10 минут, затем ножом для масла проведите между ними и формой, выньте из форм и положите на решетку. Уберите пергаментную бумагу и остужайте, пока готовите ганаш.

Ганаш

Разогрейте сливки в маленьком сотейнике на среднем огне до пузырьков по краям. Положите шоколад в стеклянную мерную чашу на 500 мл. Влейте в нее горячие сливки и дайте постоять несколько минут, чтобы шоколад растаял. Взбейте смесь до однородной массы и оставьте настояться и загустеть, пока собираете пирог.

Сборка пирога

Переверните один корж вверх дном на блюдо для торта. Добавьте заварной крем в кондитерский мешок с насадкой 1,3 см. Сначала отсадите крем по внешнему краю коржа, затем отсаживайте порциями на оставшуюся поверхность. Накройте вторым коржом и полейте сверху ганашем, дав ему немного стечь по бокам пирога. Охлаждайте минимум полчаса, чтобы ганаш застыл, затем нарежьте и подавайте.

Лимонный пирог с меренгой

Лимонный пирог с меренгой был любимым десертом моей бабушки, и каждый раз, когда я его пеку, я думаю о ней. Я выросла через дорогу от птичьей фермы бабушки и дедушки и провела в их доме немало летних вечеров. От бабушки я унаследовала любовь к лимонам! Этот рецепт хорош тем, что в ход идут обе части яиц: желтки — в начинку, а белки — на меренгу.

12 ПОРЦИЙ

Для коржа

1 1/3 чашки универсальной муки
2 ст. л. сахара
Натертая цедра 1 лимона (примерно 1 ст. л.)
1/2 ч. л. кошерной соли
120 г сливочного масла, охлажденного, нарезанного кубиками со стороной 1 см
4–5 ст. л. ледяной воды

Для меренги

4 яичных белка комнатной температуры
1 ч. л. ванильной пасты
1/2 ч. л. винного камня
1/3 чашки ультрамелкого сахара

Корж

В кухонном комбайне смешайте муку, сахар, цедру лимона и соль. Добавьте кубики масла и взбейте в пульсирующем режиме несколько раз, пока смесь не станет похожа на песок.

Не выключая комбайн, вливайте ледяную воду по одной столовой ложке, пока тесто не сформируется в шар. Вытащите тесто, раскатайте в круг, заверните в пищевую пленку и охлаждайте минимум полчаса.

Разогрейте духовку до 230 °C. На присыпанной мукой поверхности раскатайте охлажденное тесто в круг диаметром 28–30 см. Выложите тесто на форму для пирога 23 см и обрежьте края, оставив выступ чуть больше 1 см. Подверните край теста, защипните, затем наколите низ коржа вилкой. Охлаждайте тесто

еще 10 минут.

Переложите тесто двумя листами фольги, положите утяжелители для пирога или сушеную фасоль и запекайте в духовке в течение 10 минут. Снимите груз и фольгу и выпекайте корж еще 4–5 минут, пока он не подрумянится. Выньте корж из духовки, чтобы он остыл. Уменьшите температуру духовки до 175 ˚C.

Меренга

Стационарным миксером с насадкой-венчиком взбейте яичные белки на средней скорости до образования пены (30–45 секунд). Добавьте ванильную пасту и винный камень, увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте 2–3 минуты до образования мягких пиков.

Не выключая миксер, медленно всыпьте в чашу сахар. Взбивайте смесь на высокой скорости еще 2–3 минуты, пока не образуются устойчивые пики со слегка загибающимися кончиками. Чтобы проверить консистенцию меренги, разотрите ее между пальцами: когда сахар растворится, исчезнет зернистость.



Для лимонной начинки

4 желтка
1 1/2 чашки воды
1 1/2 чашки сахара
3 ст. л. муки
3 ст. л. кукурузного крахмала
Щепотка кошерной соли
45 г сливочного масла

2 ч. л. тертой цедры лимона

1/3 чашки свежевыжатого лимонного сока (2 лимона среднего размера)

Начинка

В миске среднего размера взбейте яичные желтки.

В сотейнике или кастрюле среднего размера нагрейте воду на среднем огне. В небольшой миске взбейте сахар, муку, кукурузный крахмал и соль, затем добавьте смесь в воду. Помешивая, доведите воду до кипения, затем уменьшите огонь до минимума.

Влейте один стакан жидкости в желтки и перемешайте. Затем медленно влейте яичную смесь в кастрюлю, энергично взбивая, чтобы яйца не свернулись. Увеличьте огонь и снова доведите жидкость до кипения, постоянно помешивая. Варите 1–2 минуты до загустения.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте сливочное масло и цедру лимона, затем медленно влейте лимонный сок. Взбейте до однородной массы.

Сборка пирога

Вылейте теплую начинку на корж. Силиконовой лопаткой равномерно и аккуратно распределите меренгу до самого верха коржа, чтобы она не деформировалась во время выпекания. Лопаткой прочертите на ней завитки.

Выпекайте пирог на 175 °C 10–12 минут, пока кончики пиков не станут золотисто-коричневыми. Выньте пирог из духовки и остужайте на решетке в течение часа. Уберите в холодильник минимум за 3 часа до подачи, чтобы начинка застыла и стало легче нарезать пирог.

Остатки накройте и храните в холодильнике день или два.

Кленово-ореховый пирог с глазурью из сливочного сыра

Этот плотный пирог, пропитанный ароматным кленовым сиропом, полон хрустящих грецких орехов. Идеальная сладкая закуска для холодных зимних дней, когда так приятно с чашкой горячего чая наблюдать за падающим снегом!

12–16 ПОРЦИЙ

Для пирога

Сливочное масло для смазывания формы
2 1/2 чашки универсальной муки
2 1/4 ч. л. разрыхлителя
1/4 ч. л. кошерной соли
230 г сливочного масла комнатной температуры
1/4 чашки коричневого сахара
1 чашка чистого кленового сиропа комнатной температуры
1/2 чашки сметаны
2 яйца комнатной температуры
1 ч. л. ванильной пасты
120 г дробленых грецких орехов, по отдельности

Пирог

Разогрейте духовку до 175 °C. Сливочным маслом смажьте дно квадратной формы для выпечки со стороной 20 см и постелите лист пергаментной бумаги.

В миске среднего размера смешайте муку, разрыхлитель и соль. Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло на средней скорости около 30 секунд, пока оно не станет легким и воздушным. Добавьте коричневый сахар и взбивайте еще 1–2 минуты до однородной массы. Добавьте кленовый сироп и сметану, перемешайте. Вливайте в смесь по одному яйцу и взбивайте до однородности, прежде чем разбить следующее, затем добавьте пасту из стручков ванили. Соскребите смесь со стенок чаши.

Установите низкую скорость на миксере и начинайте медленно добавлять мучную смесь. Мешайте, пока тесто не станет однородным, затем всыпьте половину орехов.

Переложите тесто в подготовленную форму. Выпекайте 40–

45 минут, пока зубочистка, вставленная в центр, не выйдет чистой, верх пирога не станет золотисто-коричневым, а середина не схватится. Выньте пирог из духовки, а температуру оставьте 175 °C.

Остужайте пирог на решетке, не вынимая из формы, в течение 15 минут. Затем проведите ножом по краю формы и переверните пирог на решетку. Уберите пергаментную бумагу и оставьте пирог дальше остывать.

Разложите оставшиеся грецкие орехи на противне, застеленном пергаментной бумагой, и запекайте 10–12 минут, пока они слегка не поджарятся, а их аромат не усилится.



Для глазури

120 г сливочного сыра комнатной температуры
60 г сливочного масла комнатной температуры
Щепотка кошерной соли
2 чашки сахарной пудры
2 ст. л. кленового сиропа комнатной температуры

Глазурь

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте

сливочный сыр и масло на средней скорости около 2 минут, пока смесь не станет воздушной. Понемногу добавляйте соль и сахарную пудру, затем — кленовый сироп и взбейте до однородной сливочной массы.

После того как пирог остынет, смажьте его сливочной глазурью и посыпьте поджаренными грецкими орехами. Нарежьте квадратиками и подавайте.

Кекс с апельсиновым бренди и оливковым маслом

Если вы никогда не ели кекс с оливковым маслом, вы приятно удивитесь! В этом рецепте вместо сливочного масла используется оливковое — имейте этот кекс в виду на случай, когда сливочное закончится. Смажьте верх чем-нибудь алкогольным — и кекс прекрасно пропитается, и чем дольше он простоит, тем насыщеннее будет его вкус. Мне нравится готовить глазурь с ликером «Гран Марнье», но даже без него получается вкусно.

12 ПОРЦИЙ

Для кекса с апельсиновым бренди и оливковым маслом

1 1/4 чашки оливкового масла холодного отжима и еще чуть-чуть для подготовки формы
1 1/4 чашки сахара и еще чуть-чуть для подготовки формы
2 чашки универсальной муки
1 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. кошерной соли
3 яйца комнатной температуры
1 чашка молока
1/2 чашки свежевыжатого апельсинового сока
1/4 чашки апельсинового ликера
Сахарная пудра для посыпки

Кекс

Разогрейте духовку до 160 °C. Смажьте оливковым маслом дно и стенки круглой формы 23 см. Вырежьте круг из пергаментной бумаги, положите его на дно формы, смажьте оливковым маслом и присыпьте сахаром.

В миске среднего размера смешайте муку, разрыхлитель и соль. В большую миску налейте оливковое масло, добавляйте по одному яйцу и энергично взбивайте, чтобы получилась однородная эмульсия. Добавьте молоко, апельсиновый сок, апельсиновый ликер и взбейте.

Медленно всыпьте и взбейте сахар, затем добавьте мучную смесь и смешайте до исчезновения комочков, но не перестарайтесь! Тесто должно быть жидким, как для панкейков.

Вылейте тесто в подготовленную форму. Выпекайте 65–70 минут, до золотисто-коричневой корочки. Достаньте противень из духовки и охлаждайте на решетке в течение часа.

Для апельсиновой глазури

1/4 чашки свежевыжатого апельсинового сока
1/2 чашки сахарной пудры
1 ч. л. апельсинового ликера, по желанию

Глазурь

В небольшой миске взбейте апельсиновый сок и сахарную пудру до исчезновения комочков. При желании добавьте апельсиновый ликер и перемешайте.

Кекс

Проведите ножом для масла по внешнему краю остывшего кекса и переверните форму, чтобы его вынуть. Снимите пергаментную бумагу и положите кекс на решетку. Покройте его половиной глазури, затем дайте кексу остыть еще 1–2 часа или накройте и поставьте охлаждаться на ночь в холодильник.

Перед подачей обильно посыпьте кекс сахарной пудрой, нарежьте на дольки и разложите их по тарелкам, а остатки глазури подавайте отдельно как соус. Храните плотно закрытым при комнатной температуре до недели.



Бретонский пирог с ромом и сливами

Когда-то я ходила на кулинарные мастер-классы в разные рестораны Лонг-Айленда. Спустя годы я откопала старую карточку с рецептом с одного из этих мастер-классов; он назывался просто «Бретон с манго». Об этом десерте с нежной маслянистой корочкой и сочной фруктовой начинкой я помнила лишь то, что он был одним из вкуснейших десертов в моей жизни. Я заменила манго на сливы, все остальное — как в изначальном рецепте. Надеюсь, вам понравится так же, как и мне. Я надеюсь, что кондитер, который придумал этот рецепт, простит мне мою вольность; надо признать, в бретонском пироге с ромом и сливами есть совершенно непередаваемое очарование.

8–10 ПОРЦИЙ

Сливочное масло для смазывания формы
230 г плюс 45 г сливочного масла, по отдельности
1 чашка плюс 3 ст. л. сахара, по отдельности
2 ст. л. темного рома, по отдельности
4 желтка плюс 1 яйцо целиком, по отдельности
2 3/4 чашки плюс 1 ст. л. универсальной муки по отдельности и еще чуть-чуть для посыпки
4–5 шт. слив, без косточек и тонко нарезанных (примерно 2 чашки)
1 ч. л. лимонного сока
1 ч. л. экстракта миндаля
Кошерная соль

Разогрейте духовку до 175 °C. Маслом смажьте дно и стенки круглой формы 23 см. Вырежьте круг из пергаментной бумаги, положите его на дно формы.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой на средней скорости взбейте 230 г сливочного масла до мягкого состояния (примерно 30 секунд). Не выключая миксер, медленно всыпьте 1 чашку сахара. Взбивайте около 2 минут, пока смесь не станет воздушной и однородной. Соскребите смесь со стенок миски, затем добавьте 1 ст. л. рома. Добавляйте в смесь по одному желтку и хорошенько перемешивайте ее, прежде чем влить следующий желток. Взбивайте до однородной массы, соскребая смесь со стенок по мере надобности.

Уменьшите скорость миксера до минимума и медленно

всыпайте 2 3/4 чашки муки, смешайте до однородности. Тесто будет очень мягким. Дайте ему отдохнуть, пока делаете начинку.

Растопите оставшиеся 45 г сливочного масла в большом сотейнике на среднем огне. Добавьте сливы, оставшиеся 3 ст. л. сахара, лимонный сок и 1 ст. л. рома. Перемешайте. Варите 5–6 минут, помешивая: сливы должны размягчиться, но еще не потерять форму, а жидкость — загустеть. Снимите сотейник с огня и добавьте экстракт миндаля.

Присыпьте мукой кусок пергаментной бумаги или коврик для выпечки и раскатайте 2/3 теста в круг диаметром 25 см.



Переверните тесто над формой для кекса, затем прижмите ко дну и поднимите по стенкам примерно на 2,5 см. Корочка будет намного толще, чем у обычного пирога. Посыпьте оставшейся столовой ложкой муки, затем распределите начинку по тесту. Раскатайте оставшееся тесто в круг диаметром 23 см, затем положите его поверх начинки. Если нужно, обрежьте излишки теста, затем по кругу прижмите края друг к другу и запечатайте пирог.

В небольшой миске взбейте целое яйцо с щепоткой соли и

смажьте пирог этой смесью.

Зубцами вилки с легким нажимом нанесите на пирог линии крест-накрест. Выпекайте около 50 минут до золотисто-коричневой корочки.

Охлаждайте пирог несколько часов или дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры, а затем уберите на ночь в холодильник. Перед подачей проведите ножом по внешнему краю формы, затем нарежьте пирог и осторожно разложите кусочки по тарелкам.

ЧТО ТАКОЕ БРЕТОНСКОЕ ТЕСТО?

Бретонское тесто включает яичные желтки и много сливочного масла. Это универсальное тесто, поэтому его очень любят пекари. Можно экспериментировать с разными видами муки (попробуйте взять, например, муку на ореховой основе), чтобы менять текстуру и вкус. Само же тесто после смешивания легко формуется. В моем рецепте тесто используется в качестве основы для пирога, но из него можно сделать тарталетки с начинкой из лимонного курда (см. здесь) или со свежими ягодами и каплей английского крема (см. здесь).

Фигурное сахарное печенье

Есть что-то невероятно умиротворяющее в том, чтобы раскатывать и вырезать печенье. Вот базовый рецепт сахарного печенья, которое хорошо и к празднику, и как повседневный перекус.

ПРИМЕРНО 36 ШТУК

Для сахарного печенья

3 3/4 чашки универсальной муки и еще чуть-чуть для посыпки
2 ч. л. разрыхлителя
1/8 ч. л. кошерной соли
230 г несоленого сливочного масла комнатной температуры
1 чашка сахара
2 яйца комнатной температуры
1 ч. л. ванильной пасты
1/4 чашки сливок жирностью 36–40 %

Для глазури

90 г сливочного сыра комнатной температуры
1 ст. л. молока
1 ч. л. ванильной пасты
2 1/4 чашки сахарной пудры
Пищевой краситель, по желанию

Печенье

В миске среднего размера смешайте муку, разрыхлитель и соль. Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло с сахаром на средней скорости около 2 минут до легкой воздушной массы. Добавьте в смесь яйцо, тщательно перемешайте, потом влейте следующее. Затем добавьте ванильную пасту. Уменьшите скорость миксера до низкой и попеременно добавляйте мучную смесь и сливки, перемешивая, пока не получится мягкое тесто. Взбивайте до однородной массы, соскребая смесь со стенок чаши.

Заверните тесто в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 2 часа или на ночь.

Разогрейте духовку до 175 °C и застелите два противня пергаментной бумагой.

Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто до толщины около 0,5 см. Затем нарежьте тесто круглой рифленой формой для печенья диаметром 7,5 см. Разложите печенье на противнях на расстоянии 2,5 см друг от друга. Выпекайте 12–14 минут, пока края и низ не подрумянятся. Остудите печенье на противнях в течение 5–7 минут, затем переложите на решетку.

Глазурь

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой на средней скорости взбивайте сливочный сыр, молоко и ванильную пасту около 2 минут до однородной массы. Постепенно всыпайте сахарную пудру, взбивая до полного ее растворения. При желании разлейте глазурь по отдельным мискам, добавьте в каждую несколько капель пищевого красителя и перемешайте.

Когда печенье остынет, покройте его глазурью с помощью кондитерского мешка с насадкой «плетение».



Простое ванильное печенье

Это печенье мне нравится тем, что его можно делать на скорую руку. Тесто будет готово очень быстро, потому что его не нужно ни охлаждать, ни раскатывать. Получается толстое, мягкое снаружи и изнутри печенье с насыщенным ванильным вкусом. Его можно есть просто так, а можно покрыть любой симпатичной вам глазурью, особо праздничный вид им придаст моя сливочно-шоколадная глазурь из швейцарской меренги (см. здесь) и домашняя посыпка (см. здесь).

ПРИМЕРНО 40 ШТУК

5 1/2 чашки муки
1/2 ч. л. пищевой соды
1/2 ч. л. винного камня
1 ч. л. кошерной соли
230 г сливочного масла комнатной температуры
1 1/4 чашки сахарного песка
3/4 чашки сахарной пудры
3/4 чашки растительного масла
2 яйца
2 ст. л. молока
1 ст. л. ванильной пасты

Разогрейте духовку до 175 °C. Застелите два противня пергаментной бумагой.

В миске среднего размера смешайте муку, пищевую соду, винный камень и соль.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте масло на средней скорости около 2 минут до однородности. Уменьшите скорость миксера до минимума и вмешайте сахарный песок и сахарную пудру. Не выключая миксер, добавьте масло, затем яйцо, тщательно перемешайте, потом влейте следующее. Следом — молоко и ванильную пасту. Увеличьте скорость миксера до средней и перемешайте до однородной массы, по мере надобности собирая смесь со стенок чаши. Уменьшите скорость миксера до низкой и медленно всыпайте мучную смесь, перемешивая, пока не получите однородное тесто.

Ложкой (обычной или для мороженого диаметром 46 мм) сформируйте из теста шарики размером с мяч для гольфа и разложите на несмазанный противень с бортиками на расстоянии

5 см друг от друга. Придавите шарики дном стакана до толщины чуть больше 1 см. Выпекайте каждую партию 10–12 минут, пока нижняя часть печенья не подрумянится. Остудите печенье на противнях 5–7 минут, затем переложите на решетку остывать дальше.

Изогнутой лопаткой-палеткой нанесите на охлажденное печенье сливочно-шоколадную глазурь из швейцарской меренги, затем украсьте домашней посыпкой.

Печенье с арахисовым маслом

В первые годы нашего брака мой муж служил на флоте — в основном на кораблях, но последние несколько рейсов были на подводной лодке. С одного задания он привез домой рецепт и сумку с одеждой, которая воняла соляркой. Прямо скажем, это было необычно (рецепт, не запах). Он сказал, что в море им подавали лучшее печенье с арахисовым маслом, что он пробовал. Он умудрился уговорить повара дать ему рецепт, которым я с небольшими изменениями активно пользуюсь на протяжении многих лет. Я заменила кулинарный жир на сливочное масло, а экстракт ванили — на ванильную пасту. И уменьшила количество ингредиентов — ведь оригинальный рецепт был рассчитан на 90 штук!

ПРИМЕРНО 30 ШТУК

2 чашки универсальной муки
1/2 ч. л. пищевой соды
1/4 ч. л. кошерной соли
165 г сливочного масла комнатной температуры
1 чашка плюс 1 ст. л. сахарного песка, по отдельности
1/2 чашки коричневого сахара
2 яйца
1 ч. л. ванильной пасты
1 чашка арахисового масла (кремового или с мелкими комочками)

Разогрейте духовку до 160 °C. В небольшой миске смешайте муку, пищевую соду и соль.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой на средней скорости взбейте масло, 1 чашку сахарного песка и коричневый сахар, пока смесь не станет легкой и воздушной (около 2 минут). Добавьте яйцо, тщательно перемешайте, потом влейте следующее. По мере необходимости соскребайте смесь со стенок чаши. Добавьте ванильную пасту и арахисовое масло, перемешайте до однородной массы. Очистите стенки чаши в последний раз. Уменьшите скорость миксера до низкой, медленно всыпьте мучную смесь и взбейте до однородности.

Ложкой сформируйте шарики из теста (обычной, по 2 ст. л. на каждый шарик, или для мороженого диаметром 46 мм) и

разложите на несмазанный противень с бортиками на расстоянии 5 см друг от друга. Насыпьте оставшуюся столовую ложку сахарного песка на маленькую тарелку и окуните в него зубцы вилки. Сделайте вилкой крестообразный узор на верхушках шариков, придавливая каждый до толщины около 1,5 см. Если нужно, окунайте вилку в сахар по мере подготовки.

Выпекайте партию 16–18 минут, пока края печенья не подрумянятся. Остудите печенье на противнях 5 минут, затем переложите на решетку остывать еще на 30 минут.



Двойное печенье с арахисовым маслом и джемом

Печенье с арахисовым маслом — идеальная основа для сладких сэндвичей. Мне нравится делать сливочно-ягодную начинку — так получаются классические сэндвичи с арахисовым маслом и джемом, только из печенья. А если я добавляю ложку кремового зефира, то получаю вкус моего детства.

15 ШТУК

30 шт. печенья с арахисовым маслом (см. здесь)

Для желейной начинки

120 г сливочного сыра комнатной температуры
60 г сливочного масла комнатной температуры
1/2 ч. л. ванильной пасты
2 ст. л. ежевичного джема (можно взять другой джем или желе)
1/8 ч. л. кошерной соли
1 1/2 чашки сахарной пудры и еще чуть-чуть для посыпки
Кремовый зефир, по желанию (см. здесь)

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбейте сливочный сыр, масло, ванильную пасту, джем и соль на средней скорости до однородной массы (около 2 минут). Постепенно добавляйте сахарную пудру, взбивая до воздушной смеси.

Половину охлажденного печенья с арахисовым маслом смажьте начинкой — примерно по 1 ст. л. на каждое, — при желании добавьте немного кремового зефира, затем закройте сверху оставшимся печеньем.



Вупи пай с лимонно-черничной начинкой

Впервые я попробовала вупи пай, только когда мы переехали в Мэн. Есть разные версии, как именно придумали вупи пай, однако точно известно, что появилось это пирожное именно здесь — в Льюистоне, штат Мэн. Вупи пай — официальное лакомство, а черничный пирог — официальный десерт штата. Начинки для вупи пая бывают самыми разными. Я же решила объединить два фирменных блюда штата Мэн в одном рецепте. Встречайте вупи пай с лимонно-черничной начинкой.

В рецепте используется пахта, но если у вас ее нет, можно просто смешать молоко с лимонным соком.

12 ШТУК

Для черничного джема

1/2 чашки черники
1/2 чашки сахара
Натертая цедра 1 лимона (примерно 1 ст. л.)

Для вупи пая

2 1/2 чашки универсальной муки
2 ч. л. разрыхлителя
1/4 ч. л. кошерной соли
120 г сливочного масла комнатной температуры
1 чашка сахара
2 яйца
1 ч. л. ванильной пасты
Натертая цедра 1 лимона (примерно 1 ст. л.)
2/3 чашки пахты (или 2 ч. л. лимонного сока и 2/3 чашки молока)

Вупи пай

Разогрейте духовку до 175 °C. Застелите два противня пергаментной бумагой.

В небольшой миске смешайте муку, разрыхлитель и соль.

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбейте на средней скорости масло с сахаром до воздушной массы (около 2 минут). Влейте 1 яйцо, тщательно перемешайте, потом влейте следующее. Затем добавьте ванильную пасту и лимонную цедру,

взбивайте до однородной смеси. Уменьшите скорость миксера до минимума и попеременно добавляйте мучную смесь и пахту. Взбивайте до однородной массы. По мере необходимости соскребайте смесь со стенок чаши.

При помощи кулинарной ложки диаметром 4,5 см выложите тесто на противни на расстоянии 5 см друг от друга. У вас должно получиться 24 холмика из теста. Выпекайте 10–12 минут: печенье должно стать золотисто-коричневым, а верхушка пружинить при нажатии. Охладите печенье 5 минут на противнях, затем переложите на решетку, пусть остывает минимум 30 минут, пока готовите начинку.

Для черничной начинки

120 г сливочного сыра комнатной температуры
60 г сливочного масла комнатной температуры
1 1/4 чашки сахарной пудры
1/4 чашки черничного джема

Джем

В небольшом сотейнике на среднем огне варите чернику, сахар и цедру лимона 3–4 минуты, пока смесь не загустеет и не начнет слегка кипеть. Поставьте остывать.

Начинка

Стационарным миксером с насадкой-венчиком на средней скорости взбейте сливочный сыр и сливочное масло около 2 минут. Всыпьте сахарную пудру и взбейте до однородной массы. Добавьте черничный джем. Размешайте.

Выложите начинку на половину остывших паев и накройте их второй половиной.

Пирожные шу

Пирожные шу делают из заварного теста на яичной основе. Процесс начинается с плиты, а заканчивается миксером. Освойте базовый рецепт этих пирожных, а потом можете наполнять воздушные шу не только сладкими начинками вроде взбитых сливок или заварного крема, но и пряной курицей, тунцом или яичным салатом.

15–16 ШТУК

Для шу

1 чашка воды
120 г сливочного масла, нарезанного ломтиками
1 ст. л. сахара
1/4 ч. л. соли
1 чашка универсальной муки
4 яйца
Сахарная пудра для посыпки, по желанию

Шу

Разогрейте духовку до 220 °C, застелите пергаментной бумагой противень с бортиком.

В большом толстостенном сотейнике смешайте воду, масло, сахар и соль. Варите на слабом огне, помешивая деревянной ложкой: масло должно растаять и начать пузыриться по краям. Всыпьте всю муку и энергично перемешивайте в течение 2–3 минут, пока смесь не сформируется в шар и не начнет отставать от стенок, оставляя пленку. Снимите сотейник с огня.

Чтобы немного остудить тесто, стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте его на средней скорости примерно 1–2 минуты. Добавляйте в смесь по 1 яйцу и хорошенько перемешивайте, прежде чем влить следующее. Перемешайте до однородной глянцевой массы.

Выложите тесто на противень по 1/4 чашки на пирожное или с помощью кондитерского мешка отсадите крупные капли теста диаметром 5 см на расстоянии 5–7 см друг от друга.

Выпекайте минут 20 до золотистого цвета, не открывая духовку. Затем выключите ее, проткните шу зубочисткой, чтобы выпустить пар, и оставьте их в духовке с открытой дверцей еще на 10 минут.

Выньте шу из духовки и дайте им остыть, пока делаете начинку.

Для начинки из взбитых сливок

1 чашка сливок жирностью 36–40 %
3 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильной пасты
Щепотка соли

Начинка

Стационарным миксером с насадкой-венчиком на средней скорости взбейте сливки, сахар, ванильную пасту и соль до образования устойчивых пиков (примерно 5 минут).

Когда шу остынут, разделите их пополам и положите внутрь по ложке взбитых сливок. По желанию посыпьте сахарной пудрой.



Пирожные шу с кленовым сиропом и масалой

Это изысканная вариация классических пирожных шу. Я добавляю кленовый сироп и смесь специй масала в сливочную начинку, а в тесте заменяю сахар кленовым сиропом. Получается зимний согревающий вкус.

15–16 ШТУК

Для шу

1 чашка воды
120 г сливочного масла, нарезанного ломтиками
1 ст. л. кленового сиропа
1/4 ч. л. соли
1 чашка универсальной муки
4 яйца комнатной температуры
Сахарная пудра для посыпки, по желанию
Кленовый сироп, для украшения, по желанию

Для сливочной начинки с кленовым сиропом и смесью масала

450 г сливочного сыра комнатной температуры
1 чашка сахарной пудры
2 ч. л. смеси специй масала
3 ст. л. кленового сиропа

Шу

Разогрейте духовку до 220 °C, застелите пергаментной бумагой противень с бортиком.

В большом тяжелом сотейнике смешайте воду, масло, кленовый сироп и соль. Варите на слабом огне, помешивая деревянной ложкой: масло должно растаять и начать пузыриться. Всыпьте всю муку и энергично перемешивайте 2–3 минуты, пока смесь не сформируется в шар и не начнет отставать от стенок, оставляя пленку. Снимите сотейник с огня.

Чтобы немного остудить тесто, стационарным миксером с насадкой-лопаткой взбивайте его на средней скорости примерно 1–2 минуты. Добавляйте в смесь по 1 яйцу и взбивайте, прежде чем влить следующее. Перемешайте до однородной глянцевой

массы.

Выложите тесто на противень по 1/4 чашки на пирожное или с помощью кондитерского мешка отсадите крупные капли теста диаметром 5 см на расстоянии 5–7 см друг от друга.

Выпекайте минут 20 до золотистого цвета, не открывая духовку. Затем выключите ее, проткните края каждого шу зубочисткой, чтобы выпустить пар, и оставьте их в духовке с открытой дверцей еще на 10 минут.

Выньте шу из духовки и дайте им остыть, пока делаете начинку.

Начинка

Стационарным миксером с насадкой-венчиком на средней скорости взбейте сливочный сыр, сахарную пудру, смесь специй масала и кленовый сироп до воздушной однородной массы (примерно 2 минуты).

Когда шу остынут, разделите их пополам и положите внутрь по ложке начинки. При желании посыпьте сахарной пудрой и сбрызните кленовым сиропом.


1 Tablespoon

Шоколадные капкейки со сливочно-шоколадной глазурью из швейцарской меренги

Хорошо иметь в запасе рецепт вкусных шоколадных капкейков! Вот вам совершенно сногсшибательный вариант! Не жалейте денег и купите лучшее какао, какое сможете найти. Многие предлагают использовать в этом рецепте растворимый кофе, но я варю натуральный кофе и отливаю 1/2 чашки для капкейков. Если вместо пахты взять обычное молоко и смешать его с белым уксусом, появится нужная кислинка, а с сыром маскарпоне тесто не будет пересушенным. Масло грецкого ореха внесет пикантный привкус, но вообще-то подойдет любое растительное масло.

18 ШТУК

Для шоколадных капкейков

1/2 чашки молока
1/2 ч. л. белого уксуса
1 1/4 чашки универсальной муки
2/3 чашки какао без сахара
1 1/2 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. пищевой соды
1/2 ч. л. кошерной соли
3/4 чашки сахарного песка
1/2 чашки темно-коричневого сахара
1 яйцо и 1 желток
1/4 чашки маскарпоне
1/4 чашки масла грецкого ореха
2 ч. л. ванильной пасты
1/2 чашки крепкого натурального кофе комнатной температуры

Для сливочно-шоколадной глазури из швейцарской меренги (см. здесь)

Домашняя посыпка для украшения (см. здесь)

Капкейки
Разогрейте духовку до 175 °C и застелите 18 форм для

капкейков бумажными вкладышами. В мерный стакан налейте молоко и добавьте уксус.

В большой миске смешайте муку, какао, разрыхлитель, соду и соль. Добавьте сахарный песок и коричневый сахар и перемешивайте, пока не исчезнут все комочки. В миске среднего размера взбейте яйцо, яичный желток, маскарпоне, растительное масло и ванильную пасту. Влейте яичную смесь в мучную. Медленно добавляйте кофе и взбивайте тесто до однородной глянцевой массы. Оно получится более жидким, чем обычное тесто для капкейков.

Половником сначала наполните каждую форму чуть больше, чем наполовину, а затем равномерно распределите оставшееся тесто по формам. Выпекайте капкейки 14–15 минут, пока зубочистка, вставленная в центр, не выйдет чистой. Несколько минут остужайте капкейки, не вынимая из форм, затем переложите их на решетку охлаждаться дальше.

Глазурь

Приготовьте глазурь, как расписано в рецепте.

Изогнутой лопаткой-палеткой нанесите на охлажденные капкейки глазурь, затем украсьте домашней посыпкой.



Пряный рисово-сливочный пудинг с апельсиновым соусом

Обычно финский рисовый пудинг приправляют ванилью с корицей и посыпают ягодами, но мне больше нравятся согревающие праздничные специи и сладкий апельсиновый соус вместо ягод. Чтобы добиться нежной текстуры, это блюдо надо готовить долго и на низкой температуре, так что наберитесь терпения.

4 ПОРЦИИ

Для пряного рисового пудинга

3 чашки молока
1/2 чашки белого риса
1 ч. л. специй по выбору (например, кардамон, корица, имбирь, мускатный орех)
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 % и еще чуть-чуть для украшения
2 желтка
1 ч. л. ванильной пасты
1/4 чашки сахара
1/4 ч. л. кошерной соли

Для апельсинового соуса

4 тонких ломтика апельсина и 4 дольки для украшения
Сок 1 апельсина (1/3 чашки)
1 ст. л. коричневого сахара и еще чуть-чуть для украшения
15 г сливочного масла

Рисовый пудинг

В сотейнике среднего размера на слабом огне доведите молоко, рис и специи до кипения. Накройте крышкой и продолжайте варить 20–25 минут, периодически помешивая, пока рис не впитает в себя молоко и не станет мягким.

В миске среднего размера взбейте сливки, яичные желтки, ванильную пасту, сахарный песок и соль.

Когда рис будет готов, разбавьте им яичную смесь: добавьте

поочередно несколько ложек и перемешайте до однородной массы. Так яйца не свернутся и не слишком быстро приготовятся. Добавьте еще несколько ложек, затем влейте эту смесь в сотейник с рисом и варите, помешивая, на слабом огне 2–3 минуты, до легкого загустения.

Снимите пудинг с огня и разлейте или разложите ложкой по креманкам. Дайте ему немного остыть перед подачей или накройте и уберите в холодильник, чтобы подавать позже.

Соус

В кастрюле на среднем огне доведите до кипения апельсиновый сок с добавленными в него коричневым сахаром и ломтиками апельсина. Помешивайте, чтобы сахар растворился. Готовьте 2–3 минуты, пока соус немного не уварится. Добавьте сливочное масло, а когда оно растает, снимите соус с огня.

Для подачи рисового пудинга налейте немного жирных сливок по краям каждой креманки, добавьте сверху апельсиновый соус, украсьте долькой апельсина и посыпьте коричневым сахаром.





Черничный пирог

Лучше черничные пироги получаются из дикой черники штата Мэн, но подойдет и обычная. Этот вариант пирога можно сделать быстро и легко, поэтому он — идеальный выбор для ситуации цейтнота. Это мой любимый летний десерт в сезон черники, особенно вместе с шариком домашнего ванильного мороженого; впрочем, я всегда храню в морозилке несколько пакетов с ягодами, чтобы можно было наслаждаться этим десертом круглый год.

6–8 ПОРЦИЙ

4 чашки свежей или замороженной черники
1/4 чашки светло-коричневого сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала
Натертая цедра 1 лайма (около 2 ч. л.)
Сок 1 лайма (около 2 ст. л.)
1/4 ч. л. молотого кардамона
1/4 ч. л. свежемолотого мускатного ореха
1 чашка универсальной муки
1/2 чашки сахарного песка
1/2 ч. л. разрыхлителя
1/8 ч. л. кошерной соли
1 яйцо
1/4 чашки молока
1/2 ч. л. ванильной пасты
Ванильное мороженое для подачи, по желанию (см. здесь)

Разогрейте духовку до 190 °C.

В квадратной форме для выпечки со стороной 20 см смешайте чернику, коричневый сахар, кукурузный крахмал, цедру и сок лайма, кардамон и мускатный орех.

В небольшой миске смешайте муку, сахарный песок, разрыхлитель и соль. В миске среднего размера взбейте яйцо, молоко и ванильную пасту. Постепенно добавляйте мучную смесь в яичную и взбивайте до однородной массы. Равномерно выложите тесто на черничную смесь ложкой с горкой, стараясь покрыть бóльшую часть ягод.

Выпекайте 35–40 минут, пока сверху пирог не станет золотисто-коричневым, а начинка не загустеет. Достаньте пирог

из духовки, немного остудите и разложите по тарелкам. При желании украсьте мороженым.

Крем-брюле

Я не помню, когда впервые попробовала крем-брюле, но влюбилась в этот десерт с первого же раза. А когда начала выращивать кур, мне захотелось создать собственный рецепт — еще более восхитительный, чем любой уже опробованный вариант крем-брюле. С первого раза у меня получилось не совсем то, что надо, так что я еще раз сто экспериментировала, чтобы достичь совершенства.

Как в любом рецепте с небольшим количеством составляющих, каждый ингредиент здесь должен быть первоклассным. Крем-брюле — это в первую очередь свежие яйца и правильная техника приготовления. Брать лучше сахар ультрамелкого помола, но если у вас его нет, измельчите обычный в кофемолке или комбайне — мелкие гранулы лучше горят.

У этого десерта есть много вариаций, которые предполагают больше ингредиентов, вкусов и начинок. Но я не хочу, чтобы меня что-то отвлекало от приятного треска сахарной корочки и нежного, умопомрачительно вкусного заварного крема под ней.

6 ПОРЦИЙ

8 желтков
3 чашки сливок жирностью 36–40 %
1/2 чашки сахарного песка
1 ч. л. ванильной пасты
6 ст. л. сахара ультрамелкого помола

Разогрейте духовку до 160 °C. На противень с бортиками поставьте 6 неглубоких рамекинов объемом 180 мл. Вскипятите чайник с водой.

В небольшой миске взбейте яичные желтки до однородности. В сотейнике среднего размера смешайте сливки и сахарный песок, варите на слабом огне, помешивая, пока сахар не растворится и на поверхности не появятся пузырьки. Снимите сотейник с огня и, помешивая, медленно добавляйте желтки и ванильную пасту. Так желтки не свернутся.

На мерный стакан 500 мл положите мелкое сито и порциями процедите смесь. Силиконовой лопаткой пройдитесь с нажимом по ситечку, чтобы вниз стекло как можно больше, затем равномерными частями разлейте процеженный крем по

рамекинам. Поставьте противень в духовку и осторожно налейте в него кипящую воду чуть больше чем на 1 см (до середины стенок формочек) — это убережет заварной крем от растрескивания и высыхания.

Запекайте 35–40 минут: крем в каждом рамекине должен схватиться, но в центре формочек он должен колыхаться от легкого встряхивания. Стараясь не пролить воду на заварной крем, выньте рамекины. Поставьте их на решетку на 20–30 минут остыть. Затем накройте полиэтиленовой пленкой и охлаждайте в холодильнике от 3 часов до 2 дней.

Перед подачей достаньте рамекины из холодильника и равномерно покройте сверху заварной крем ультрамелким сахаром — по столовой ложке в каждую форму. Если нужно, то аккуратно покрутите и встряхните рамекины, чтобы сахар сплошным слоем покрывал заварной крем.

При помощи кухонной горелки фламбируйте сахар, пока он не растает и не начнет пузыриться. Продолжайте после этого: сахар должен запахнуть карамелью, приобрести насыщенный золотисто-коричневый оттенок и застыть гладким листом. Охлаждайте заварной крем несколько минут, пока корочка не затвердеет, и сразу же подавайте.

СЛОВО В ЗАЩИТУ ГОРЕЛКИ

Я не считаю нужным держать много кулинарных устройств, но, чтобы правильно приготовить крем-брюле, без кухонной горелки не обойтись. Есть мнение, что можно карамелизировать сахар в духовке с верхним нагревом, но это совсем другое. Горелка — выгодное вложение, даже если она вам понадобится только для крем-брюле. В духовке практически невозможно добиться гладкой и хрустящей сахарной корочки без пригоревших пятен. Вся прелесть крем-брюле — в нежном и холодном заварном креме под твердой корочкой, но ее нужно подпаливать не спеша, чтобы крем начал нагреваться.

Если же вы вынуждены пользоваться духовкой, то ставьте заварной крем туда прямо из холодильника, на верхнюю полку, в 5 см от нагрева. Сахар набухнет и подрумянится через 8–10 минут. Для идеальной корочки в последние пару минут лучше приоткрывать дверцу духовки и внимательно следить за сахаром. Однако если

вам захочется готовить крем-брюле часто, есть смысл потратиться на кухонную горелку.

Тирамису

Еще один классический десерт — тирамису: слои печенья, пропитанного бренди и эспрессо, нежного сыра маскарпоне и тертого шоколада, покрытые пышными сладковатыми сливками и посыпкой из какао и сахарной пудры. Тирамису никогда не разочарует сладкоежек. Если вы не можете найти печенье «Дамские пальчики», можно взять песочное. Однако оно дольше впитывает жидкость, убедитесь, что достаточно вымочили его.

6–8 ПОРЦИЙ

Для тирамису

1 1/4 чашки молотого кофе, сваренного в 2 чашках воды
1/2 чашки сахара
1/4 чашки кофейного бренди
2 желтка
450 г сыра маскарпоне
170 г печенья «Дамские пальчики» (примерно 24 штуки)
120 г качественного темного шоколада с низким содержанием сахара, тертого и еще чуть-чуть для украшения

Для взбитых сливок

1 чашка сливок жирностью 36–40 %
1/4 ч. л. ванильной пасты
2 ст. л. сахарной пудры и еще чуть-чуть для посыпки
Какао для посыпки

Тирамису

Форму для хлеба 21,5 × 11,5 см застелите пергаментной бумагой так, чтобы по длинным сторонам оставалось по нескольку сантиметров бумаги.

В неглубокую миску налейте горячий сваренный кофе, добавьте в него сахар и бренди. Когда сахар растворится, поставьте смесь остывать.

В миске среднего размера взбейте яичные желтки и маскарпоне. Отмерьте 1/3 чашки охлажденной кофейной смеси и

взбейте с маскарпоне до однородной массы.

В оставшуюся кофейную смесь окунайте по очереди «Дамские пальчики» и выкладывайте в форму для хлеба одним слоем. Печенье нужно замачивать так, чтобы оно впитало часть жидкости, но не успело развалиться. Выложите на печенье 1/3 смеси с маскарпоне, затем 1/3 тертого шоколада. Дважды повторите все три слоя, затем выложите последний слой из пропитанного печенья. Сложите пергаментную бумагу поверх формы и уберите ее в холодильник минимум на 6 часов или на ночь.

Сливки

Перед подачей тирамису стационарным миксером с насадкой-венчиком взбейте сливки, ванильную пасту и сахарную пудру в течение 7–8 минут до образования устойчивых пиков.

Подача тирамису

Достаньте тирамису из холодильника. Разверните пергаментную бумагу, переверните форму на сервировочное блюдо, уберите форму и бумагу. При помощи лопатки или кондитерского мешка с насадкой диаметром 1,3 см нанесите взбитые сливки на верх и бока десерта. Посыпьте тирамису какао и сахарной пудрой, затем украсьте тертым шоколадом. Нарежьте и сразу подавайте. Остатки храните в холодильнике и съешьте в течение 1–2 дней.



Лимонный курд

Нельзя написать книгу рецептов из яиц и обойти стороной лимонный курд. Я его ем прямо с ложки, но вообще курд — хороший вариант начинки для пирожных шу (см. здесь), тарталеток, пончиков или гнезд из меренги с ягодами (см. здесь). Или можно его просто намазывать на тосты и маффины. Лимоны можно заменить любыми цитрусовыми. Чтобы получить 1/4 чашки сока, понадобится примерно 2 лимона, 2–3 лайма, 1–2 апельсина или половина грейпфрута. Возможно, вам придется корректировать дозировку сахара в зависимости от того, насколько сладкие попадутся фрукты. Секрет хорошего лимонного курда — медленный непрямой нагрев, поэтому этот рецепт можно рассматривать как полезную тренировку терпения.

ПРИМЕРНО 1 1/4 ЧАШКИ

3 яйца
3/4 чашки сахара
1/4 чашки свежевыжатого сока цитрусовых
60 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см, комнатной температуры

Налейте в сотейник воды на 5 см и на среднем огне доведите до кипения. В стеклянную миску среднего размера разбейте яйца, добавьте сахар и поставьте ее над сотейником так, чтобы вода не касалась дна миски. Смешайте яйца и сахар до однородной массы, затем добавьте цитрусовый сок и перемешайте. Готовьте, помешивая, несколько минут. Когда смесь нагреется, начинайте добавлять в нее масло по паре кубиков. Тщательно перемешивайте смесь, прежде чем положить новую партию масла.

Когда масло растает, продолжайте нагревать и перемешивать смесь, пока она слегка не загустеет и не начнет оставаться на тыльной стороне ложки. Это займет 20–25 минут. Проверяйте воду в кастрюле — ее уровень не должен упасть, так что при необходимости подливайте. Если у вас есть кулинарный термометр с щупом, проверьте им температуру: курд должен нагреться до 82–85 °C. Как только курд загустеет до нужной консистенции, снимите с огня и процедите его в чистую стеклянную миску через мелкое сито. Силиконовой лопаткой соберите остатки из сотейника и процедите их через сито.

Все, можете наслаждаться теплым или охлажденным до

комнатной температуры курдом. Остатки можно накрыть и хранить в холодильнике 2–3 недели.

Ванильное мороженое

Делать домашнее мороженое — увлекательно и весело! Я приведу здесь базовый рецепт с ванилью, а вы можете на его основе экспериментировать с любыми комбинациями вкусов и создавать собственные сорта. Само собой, вам понадобится мороженица, а еще нужно будет заранее охладить вставку. Но результат оправдывает любые усилия.

ПРИМЕРНО 1500 МЛ

4 чашки молока
2 чашки сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. ванильной пасты
1 1/4 чашки сахара
1/2 ч. л. соли
4 желтка

Охладите вставку в мороженицу, как указано в инструкции производителя.

В сотейнике среднего размера на среднем огне вскипятите молоко и сливки до пузырьков по краям. Снимите сотейник с огня, добавьте ванильную пасту и дайте остыть 10 минут.

В миске среднего размера взбейте сахар, соль и яичные желтки. Медленно, по половнику, влейте часть теплой молочной смеси в яичную — так яйца не свернутся. Перемешайте и вылейте все обратно в сотейник с остатками молочной смеси.

Верните сотейник на плиту и варите, помешивая, на среднем или слабом огне 2–3 минуты, чтобы полностью прогреть жидкость. Снимите сотейник с огня и перелейте смесь в большую миску. Силиконовой лопаткой очистите сотейник, чтобы все частички ванили попали в миску. Уберите в холодильник минимум на 1 час или на всю ночь.

Когда крем остынет, перелейте его в мороженицу и следуйте инструкциям производителя (моей машине нужно 20–30 минут, чтобы сделать мягкое мороженое). Переложите смесь в форму для хлеба или другой контейнер, который подходит для морозилки, накройте полиэтиленовой пленкой и замораживайте несколько часов, пока мороженое полностью не застынет.

Мятное мороженое с белым шоколадом

Когда в моем саду вырастает много мяты, я готовлю вот такое мороженое. Вымоченная в молоке свежая мята придает мороженому такой чистый и острый привкус, какого не бывает от экстракта. Я предпочитаю мяту кудрявую, но вкусно будет с любым сортом. Мята шоколадная, например, — отличный вариант.

ПРИМЕРНО 1500 МЛ

30 г свежей мяты и еще чуть-чуть для украшения
4 чашки молока
2 чашки сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. ванильной пасты
4 желтка
1 1/4 чашки сахара
1/2 ч. л. кошерной соли
1/2 дробленого белого шоколада

Охладите вставку в мороженицу, как указано в инструкции производителя.

Порвите или разотрите между пальцами листья мяты, чтобы выпустить часть эфирного масла. В сотейнике среднего размера на среднем огне вскипятите молоко, сливки и мяту до пузырьков по краям. Снимите сотейник с огня, добавьте ванильную пасту, дайте мяте настояться, а смеси остыть в течение 10 минут. После этого мяту выбросьте.

В миске среднего размера взбейте яичные желтки с сахаром и солью. Медленно, по половнику, влейте часть теплой молочной смеси в яичную — так яйца не свернутся. Перемешайте и вылейте все обратно в сотейник с остатками молочной смеси.

Верните сотейник на плиту и варите, помешивая, на среднем или слабом огне 2–3 минуты, чтобы полностью прогреть жидкость. Снимите сотейник с огня и перелейте смесь в большую миску. Силиконовой лопаткой очистите сотейник, чтобы все частички ванили попали в миску. Уберите в холодильник минимум на 1 час или на всю ночь.

Когда крем остынет, перелейте его в мороженицу и следуйте инструкциям производителя. В последние несколько минут добавьте дробленый белый шоколад. Переложите смесь в форму для хлеба или другой контейнер, который подходит для

морозилки, накройте полиэтиленовой пленкой и замораживайте несколько часов, пока мороженое полностью не застынет. Подавайте, украсив свежей мятой.





Клафути с печеным ревенем

В классической версии этого французского десерта вишни без косточек обволакивает мягкое, похожее на заварной крем, тесто; однако для клафути подойдут и яблоки, и вообще очень многие фрукты. Когда у меня в огороде появляется свежий ревень, я готовлю с ним, так что этот рецепт — славная замена клубничному пирогу с ревенем. Если нет ревеня, берите непременно вишню или другие фрукты. Тесто будет жидким, как для панкейков, а муку нужно размешивать до однородной массы, чтобы клафути не вышел жестким или резиновым. Сразу после выпекания консистенция клафути будет похожа на рыхлый пудинг, но, остыв, он затвердеет — его можно будет нарезать ломтиками и есть вилкой.

8 ПОРЦИЙ

Сливочное масло для смазывания формы или сковороды
2 чашки свежего ревеня (нарезанного ломтиками по 1 см)
2 ст. л. плюс 1/2 чашки сахара, по отдельности
3/4 чашки молока
3 яйца
1 ч. л. ванильной пасты
1/2 ч. л. молотого имбиря
15 г сливочного масла, растопленного
1/5 чашки муки
Сахарная пудра для посыпки

Разогрейте духовку до 175 °C. Маслом смажьте форму для пирога 23 см, сковороду или другую посуду, которая подходит для духовки. Смешайте нарезанный ревень с 2 ст. л. сахара, перемешайте, затем разложите ревень ровным слоем по дну. Выпекайте в течение 10 минут, а тем временем сделайте тесто.

В блендере смешайте до однородной массы молоко, яйца, 1/2 чашки сахара, ванильную пасту, имбирь и сливочное масло. Всыпьте муку и снова все перемешайте. Вылейте тесто на запеченный ревень. На всякий случай, чтобы тесто не перелилось, форму можно поставить на противень с бортиками.

Выпекайте клафути 30–35 минут, пока края не схватятся, а верх не поднимется и не станет золотисто-коричневым. Выньте

клафути из духовки и дайте остыть, затем посыпьте сахарной пудрой.

Подавайте теплым, если вам больше нравится консистенция пудинга, или комнатной температуры, если хотите ломтики поплотнее. Остатки закройте и храните в холодильнике.



Горшочки с шоколадным кремом

Кто же не любит теплые сливки и шоколад, которые подаются в отдельных горшочках? Пудинг *pot de crème* — удивительно легкий, вкусный и нежный десерт.

4 ПОРЦИИ

1 чашка сливок жирностью 36–40 %
1/2 чашки молока
85 г горького шоколада, крупные куски или стружка
1/4 чашки сахара
3 желтка
1/2 ч. л. ванильной пасты
1 ст. л. шоколадного ликера (*crème de cacao*), по желанию
1 ст. л. какао и еще чуть-чуть для посыпки
1/4 ч. л. кошерной соли
Взбитые сливки для украшения, по желанию
Сахарная пудра для посыпки

Разогрейте духовку до 150 °C. Вскипятите чайник воды.

В сотейнике среднего размера на среднем огне нагревайте сливки и молоко до тех пор, пока на поверхности не появятся пузырьки. Снимите сотейник с огня и добавьте шоколад и сахар. Перемешайте и оставьте на несколько минут, чтобы шоколад растаял. Потом тщательно все перемешайте (сахар должен полностью раствориться).

Пока шоколад тает, в миске среднего размера взбейте до однородной массы желтки, ванильную пасту, шоколадный ликер (при желании), какао и соль. Влейте половник сливочной смеси в яичную и перемешайте; делайте все медленно, чтобы яйца не свернулись. Вылейте эту смесь обратно в сотейник и взбивайте до полного растворения. Затем на миску среднего размера положите мелкое сито и процедите через него крем.

На противень с бортиками поставьте четыре рамекина (или другие подходящие для духовки емкости) объемом 120–180 мл. Половником разлейте заварной крем по формам. Поместите противень в духовку, затем налейте в него горячую воду до середины стенок рамекинов, примерно на 1,3 см.

Выпекайте заварной крем около 30 минут, пока он почти не застынет. Аккуратно выньте противень из духовки: вода не

должна попасть в рамекины. Дождитесь, пока рамекины охладятся достаточно, чтобы их можно было взять руками, снимите с водяной бани и остудите на решетке.

При желании перед подачей украсьте каждый горшочек ложкой взбитых сливок, присыпьте сахарной пудрой и какао. Остатки закройте и уберите в холодильник.



Итонская путаница с черникой

Этот десерт кажется сложным, но на самом деле в него входят три простых в приготовлении компонента, которые красиво сочетаются в бокалах. К тому же их можно приготовить заранее и собрать непосредственно перед подачей — получится торжественное завершение ужина или свидания. Я позволила себе вольность: заменила клубнику из классического английского рецепта на чернику. На самом деле в этом рецепте можно использовать любые ягоды.

4 ПОРЦИИ

Для мини-меренг

3 яичных белка комнатной температуры
1/4 ч. л. винного камня
1/8 ч. л. кошерной соли
3/4 чашки сахара ультрамелкого помола, просеянного
1/2 ч. л. ванильной пасты

Мини-меренги

Разогрейте духовку до 95 °C, застелите противень с бортиками пергаментной бумагой.

Стационарным миксером с насадкой-венчиком на средней скорости взбивайте яичные белки, винный камень и соль 30–45 секунд до образования пены, затем увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте еще 2–3 минуты до мягких пиков. Не выключая миксер, всыпьте сахар порциями по 1 ст. л., перемешайте, затем добавьте ванильную пасту. Соскребите смесь со стенок чаши, затем увеличьте скорость миксера до высокой и взбивайте меренги в течение 5–6 минут, пока не образуются упругие блестящие пики, а объем смеси не увеличится в четыре раза. Чтобы проверить консистенцию, разотрите между пальцами: когда сахар растворится, меренга не будет зернистой.

Силиконовой лопаткой переложите меренгу в кондитерский мешок с круглой насадкой или насадкой-звездой диаметром 1,3 см. Чтобы вам проще было наполнять мешок, поместите его в мерный стакан объемом 500 мл. При помощи кондитерского мешка отсадите на подготовленный противень капли диаметром

2,5 см на расстоянии около 1 см друг от друга.

Выпекайте меренги примерно 1,5 часа: они должны высохнуть, но еще не подрумяниться. В течение первого часа не открывайте духовку. Когда меренги будут готовы, выключите духовку, подоприте дверцу деревянной ложкой и оставьте остывать в духовке минимум на 3 часа или на ночь.

Для черничного соуса

2 чашки черники, свежей или замороженной и еще чуть-чуть для украшения
3 ст. л. сахара
Натертая цедра 1 лимона (примерно 1 ст. л.)

Для взбитых сливок

1 чашка сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. сахарной пудры
2 ч. л. ванильной пасты

Соус

В сотейнике среднего размера на среднем огне варите, помешивая, ягоды, сахар и цедру лимона. Примерно через 10 минут сахар растворится, ягоды начнут лопаться, а жидкость загустеет — тогда снимите сотейник с огня и остудите.

Взбитые сливки

Стационарным миксером с насадкой-венчиком взбейте сливки, сахарную пудру и ванильную пасту на средне-высокой скорости до мягких пиков (примерно 3 минуты).

Сборка десерта

В стеклянные бокалы или стаканы выложите слоями меренги, черничный соус и взбитые сливки. Повторите слои 2–3 раза. Оставьте несколько меренг для украшения. Сверху украсьте взбитыми сливками, черникой и меренгой.

Гнезда из меренги с ягодами

Этот изысканный десерт на удивление легко готовить. Мне особенно нравится, что меренгу можно приготовить заранее, а весь десерт собрать перед подачей: получится легкое и освежающее летнее лакомство. Гнезда из меренги можно наполнить ягодами и взбитыми сливками — или лимонным курдом, если вы захотите усложнить рецепт.

4 ПОРЦИИ

Для гнезд из меренги

3 яичных белка комнатной температуры
1/4 ч. л. винного камня
1/8 ч. л. кошерной соли
3/4 чашки сахара ультрамелкого помола, просеянного
1 1/2 ч. л. ванильной пасты, по отдельности
2 чашки смеси свежих ягод (черника, малина, ежевика)
3 ч. л. сахара-песка, по отдельности
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
Веточка свежего тимьяна или листья базилика для украшения
Начинка из лимонного курда, по желанию (см. здесь).

Разогрейте духовку до 95 °C, застелите пергаментной бумагой противень с бортиками.

Стационарным миксером с насадкой-венчиком взбивайте яичные белки, винный камень и соль на средней скорости 2–3 минуты до образования мягких пиков. Не выключая миксер, всыпьте сахар ультрамелкого помола по 1 ст. л. за один раз, перемешайте, затем добавьте 1 ч. л. ванильной пасты. Соскребите смесь со стенок чаши, затем увеличьте скорость миксера до высокой и взбивайте меренги 5–6 минут, пока не образуются упругие блестящие пики, а объем смеси не увеличится в четыре раза. Чтобы проверить консистенцию, разотрите смесь между пальцами: когда сахар растворится, меренга не будет зернистой.

Силиконовой лопаткой переложите меренгу в кондитерский мешок с насадкой-звездой. Чтобы вам проще было наполнять

мешок, поместите его в мерный стакан объемом 500 мл. При помощи кондитерского мешка отсадите на подготовленный противень четыре круга диаметром 10 см, начинайте отсаживать меренгу от центра круга. Затем сверху, по краям каждого круга, отсадите дополнительное кольцо — получится гнездо.

Выпекайте меренги примерно 1,5 часа: меренга должна высохнуть, но еще не подрумяниться. В течение первого часа не открывайте духовку. Когда меренги будут готовы, выключите духовку, подоприте дверцу деревянной ложкой и оставьте остывать в духовке минимум на 3 часа или на ночь.

Сборка десерта

Перед тем как собирать десерт, положите ягоды в миску среднего размера, присыпьте 2 ч. л. сахарного песка и дайте настояться 30 минут.

Стационарным миксером с насадкой-венчиком взбейте сливки, 1/2 ч. л. ванильной пасты и последнюю чайную ложку сахарного песка — на средней скорости около 3 минут, до образования мягких пиков.

Наполните гнезда взбитыми сливками или лимонным курдом, затем украсьте ягодами, свежим тимьяном или базиликом.

БЕРЕГИТЕ ЖЕЛТКИ!

Для этого рецепта нужны только белки; но не забывайте, что желтки можно приберечь для других случаев. Слегка взбейте их в миске, потом добавьте щепотку соли — так они не станут зернистыми при заморозке. Сбрызните форму для льда кулинарным спреем, влейте в каждый отсек по 1 ст. л. смеси и уберите в морозилку. Там желтки могут храниться минимум полгода. Я писала об этом подробнее в разделе «Заморозка яиц».

Кроме того, из желтков можно сделать лимонный курд (см. здесь) и начинить им гнезда из меренги.











Заправки, соусы, начинки и посыпки

Пусть ни одно яйцо не пропадет зря

Если вы разводите кур, то временами у вас будет больше яиц, чем нужно для яичницы или омлета. Но даже без собственных кур у всех иногда остаются лишние яйца, которые нужно поскорее съесть, а то они испортятся. Самая подходящая ситуация, чтобы приготовить из своих запасов что-то новое! А поможет вам эта глава — здесь собраны разные мелочи и рецепты, которые не подходят другим разделам. В одних рецептах используются только белки, а в других — только желтки, поэтому вы сможете пустить в дело лишние яйца или замороженные остатки и приготовить собственные приправы и соусы. Разделенные на желтки и белки яйца можно хранить примерно 3 дня в холодильнике и 6–12 месяцев в морозилке.

Майонез, глазурь, сладкие и острые соусы, базовые блюда вроде пудингов и салатных заправок — везде нужны яйца. А если захотите как следует развлечься, попробуйте сделать собственный кремовый зефир или посыпку!

ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ

Домашний майонез
Лимонный майонез с каперсами и чесноком
Майонез с острым соусом шрирача
Соус тартар
Айоли
Заправка «Цезарь»
Голландский соус
Беарнский соус
Сабайон
Ванильный крем патисьер
Английский крем
Ванильный пудинг
Пудинг из ванильного крема с коричневым маслом

ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ

Мини-меренги
Домашний маршмеллоу
Кремовый зефир
Сливочно-шоколадная глазурь из швейцарской меренги
Королевская глазурь
Домашняя посыпка

Домашний майонез

Готовить домашний майонез на удивление просто. Секрет в том, чтобы вливать масло очень медленно — сначала по столовой ложке, затем вообще по капельке, — чтобы оно эмульгировалось с яйцами и другими ингредиентами. Брать можно любое кулинарное масло, однако лучше выбрать масло с нейтральным вкусом — рапсовое, кукурузное, сафлоровое или подсолнечное — оно не будет перебивать вкус остальных продуктов.

Майонез по этому рецепту получится густым, с насыщенным вкусом, идеальным для сэндвичей или картошки фри, если вы такое любите. Я как раз люблю. Если вы с опаской относитесь к сырым яйцам, то, возможно, этот рецепт — не для вас. С другой стороны, если оставить майонез при комнатной температуре на 12–24 часа, то к моменту подачи лимонная кислота нейтрализует любые бактерии.

ПРИМЕРНО 1 ЧАШКА

3 желтка комнатной температуры
1/2 ч. л. горчицы жернового помола
Сок половины лимона (примерно 1 ст. л.)
1/2 ч. л. кошерной соли
1 чашка растительного масла

В стеклянную банку с широким горлышком объемом 500 мл или просто в чашу блендера добавьте яичные желтки, горчицу, лимонный сок и соль. Взбейте несколько раз погружным блендером до однородной массы. После этого медленно, по 1 ст. л., вливайте растительное масло и взбивайте в пульсирующем режиме до тех пор, пока масло не смешается с желтками.

После этого, смешав в банке первую половину масла, медленно влейте туда вторую половину, не переставая взбивать смесь в пульсирующем режиме. Майонез должен начать густеть и становиться лимонно-желтым. Продолжайте взбивать, пока консистенция майонеза не станет пастообразной.

Добавьте немного воды, если соус будет слишком густым.

Накройте майонез и оставьте при комнатной температуре на ночь, максимум на сутки. Остатки храните в холодильнике до недели.

ДИЖОНЕЗ

Вкусный майонез очень легко превратить в дижонез для сэндвичей или хот-догов! В 1/2 чашки майонеза добавьте 2 ст. л. горчицы, 2 ч. л. воды и 1 ч. л. сахара. Взбейте до однородной массы. Приправьте свежевыжатым лимонным соком, солью и перцем.

Лимонный майонез с каперсами и чесноком

Освоив базовый рецепт домашнего майонеза, начинайте экспериментировать с разными вкусами и добавками. В этом варианте яркое сочетание лимона и чеснока превращает майонез в фантастически вкусный соус для картофеля фри или сэндвича с ростбифом. В яичном салате он тоже будет очень кстати. Я предпочитаю добавлять в этот соус эстрагон, но если вы его не любите или не можете найти, замените петрушкой.

ПРИМЕРНО 1/2 ЧАШКИ

1/2 чашки домашнего майонеза (см. здесь)
1 ч. л. натертой цедры лимона
1 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
1 ст. л. нарезанных каперсов
1 зубчик чеснока, измельченный
1/2 ч. л. нарезанного свежего эстрагона
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец

В небольшой миске тщательно смешайте майонез, цедру и сок лимона, каперсы, чеснок и эстрагон. Посолите, поперчите. Накройте миску и уберите в холодильник на несколько часов, чтобы вкус всех ингредиентов смешался. Перед подачей слегка перемешайте соус. Остатки храните в холодильнике до одной недели.

Майонез с острым соусом шрирача

Я не из тех, кто поливает острым соусом все подряд, и поэтому мне так нравится этот мягкий вариант соуса шрирача с майонезом. Уровень остроты можно настроить под себя: начните с небольшого количества соуса шрирача, а в конце, если захотите, добавьте еще.

ПРИМЕРНО 1/2 ЧАШКИ

1/2 чашки домашнего майонеза (см. здесь)
1 ст. л. шрирачи или другого острого соуса и еще чуть-чуть по вкусу
Сок половины лайма (около 1 ст. л.)
1/2 ч. л. меда
1/8 ч. л. кошерной соли
Хлопья перца чили для украшения, по желанию

В небольшой миске смешайте майонез, соус шрирача, сок лайма, мед и соль. Попробуйте и при желании добавьте еще острого соуса. Накройте миску и уберите в холодильник на несколько часов, чтобы вкус всех ингредиентов смешался. Перед подачей слегка перемешайте майонез и, если хотите, украсьте хлопьями чили. Остатки храните в холодильнике до одной недели.

Соус тартар

Если вы сами делаете майонез, то и соус тартар можете не покупать. Всего несколько ингредиентов превращают домашний майонез в нежнейший тартар, который хорош и к рыбе с чипсами, и к коктейльным креветкам. Это не все — приправьте соусом тартар гамбургер, сэндвич с тунцом или с яйцом. И конечно, в него можно макать картофель фри или луковые кольца. В стандартный рецепт входят маринованные корнишоны, но можно использовать любые маринованные огурцы.

В этом случае добавьте свежий эстрагон — он поможет сымитировать вкус маринованных корнишонов. Если нет никаких огурцов, возьмите немного соуса релиш, а вместо эстрагона хорошо подойдет укроп.

ПРИМЕРНО 1/2 ЧАШКИ

1/2 чашки домашнего майонеза (см. здесь)
2 ст. л. измельченных соленых огурцов
1 ст. л. измельченных каперсов
1 ч. л. измельченного репчатого лука
1/2 ч. л. измельченного свежего эстрагона
2 ч. л. свежевыжатого лимонного сока
2–4 капли острого соуса, по желанию

В небольшой миске смешайте майонез, огурцы, каперсы, лук, эстрагон и лимонный сок до однородной массы. Добавьте острый соус по вкусу. Накройте миску и уберите в холодильник на несколько часов, чтобы вкус всех ингредиентов смешался. Перед подачей слегка перемешайте соус. Остатки храните в холодильнике до одной недели.

Айоли

Айоли напоминает майонез, но на самом деле это густой соус на основе чеснока и оливкового масла, распространенный в средиземноморской кухне. Айоли — нежный, аппетитный, пикантный соус с ароматным чесноком и терпким лимоном. В него так приятно макать картошку фри или овощи! Поливать им рыбу, яйца или пасту тоже неплохо.

ПРИМЕРНО 3/4 ЧАШКИ

2 зубчика чеснока
2 желтка комнатной температуры
1/2 чашки оливкового масла холодного отжима
2 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
Кошерная соль

В миску среднего размера натрите на терке чеснок. Добавьте яичные желтки и как следует размешайте. Медленно, тонкой струйкой, вливайте масло, постоянно взбивая, пока смесь не превратится в эмульсию и не загустеет. Добавьте лимонный сок, размешайте и посолите. Если нужно разбавить соус, добавьте воды. Храните остатки в холодильнике не дольше 4 дней.

Заправка «Цезарь»

Представляю, что вы думаете: «Зачем мне делать заправку “Цезарь”, если можно просто купить ее в магазине?» Я объясню зачем: домашняя заправка будет намного лучше покупной, при этом ее очень легко готовить. Первую порцию вы приготовите быстрее, чем найдете ключи от машины.

Скорее всего, все нужные ингредиенты уже есть под рукой, так что вы просто обязаны хотя бы один раз сделать ее сами. Паста из анчоусов — необязательный ингредиент, но, пожалуйста, сначала попробуйте приготовить с ней, а уже потом отказывайтесь. Крошечная порция придаст заправке тонкий солоноватый привкус.

ПРИМЕРНО 3/4 ЧАШКИ

3 желтка
2 зубчика чеснока, грубо нарезанные
1/2 чашки свеженатертого сыра пармезан
2 ч. л. пасты из анчоусов
1 ч. л. горчицы жернового помола
Натертая цедра 1 лимона (примерно 1 ст. л.)
Сок 1 лимона (примерно 3 ст. л.)
1/2 чашки растительного масла, например сафлорового
1 ст. л. воды
Кошерная соль
Свежемолотый черный перец

В блендере или кухонном комбайне взбейте желтки, чеснок, пармезан, пасту из анчоусов, горчицу, цедру и сок лимона до однородной пюреобразной массы (примерно 10 секунд). Силиконовой лопаткой соскребите смесь со стенок блендера. Снимите крышку и, не выключая блендер, медленно влейте масло, пока смесь не загустеет и не станет однородной. Не спешите: маслу нужно время, чтобы эмульгироваться с желтками. Не выключая блендер, медленно добавьте воду, пока консистенция заправки не станет текучей. Посолите, поперчите. Остатки храните закрытыми в холодильнике в течение 1–2 дней.

Голландский соус

Для приготовления традиционного голландского соуса требуется устроить на плите водяную баню и долго взбивать сливочное масло. Но блендер сильно облегчает процесс и дает почти идентичный результат — поразительно стабильный соус, который не расслаивается. В любом случае масло необходимо добавлять медленно, а соус мешать достаточно долго, чтобы он полностью эмульгировался.

ПРИМЕРНО 1 ЧАШКА

3 желтка
2 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
1 ст. л. воды
120 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной около 1 см и охлажденного
Свежемолотый мускатный орех
Кошерная соль
Белый перец

Приготовление соуса на плите

В небольшой кастрюле вскипятите воду. В миску из термостойкого стекла добавьте яичные желтки, лимонный сок и воду; разместите ее над кастрюлей с кипящей водой так, чтобы вода не касалась дна миски. Взбейте смесь до однородности. Медленно, по паре кубиков, добавляйте масло и непрерывно взбивайте, пока оно не растворится в смеси. Взбивайте голландский соус еще 1–2 минуты, пока он не загустеет. Приправьте мускатным орехом, солью и перцем, сразу снимите соус с огня и подавайте.

Приготовление соуса при помощи стационарного блендера

Добавьте яичные желтки, лимонный сок и воду в блендер и взбивайте в пульсирующем режиме по 3–5 секунд, пока все как следует не перемешается. Растопите сливочное масло и медленно влейте его в смесь, не выключая блендер. Мешайте еще примерно 30 секунд, пока соус не станет светлым, кремовым и однородным. Приправьте мускатным орехом, солью и перцем.

Приготовление соуса при помощи погружного блендера

В стеклянную банку с широким горлышком добавьте желтки, лимонный сок и воду. Растопите сливочное масло и медленно выливайте его на яйца, смешивая погружным блендером. Мешайте еще около 30 секунд, пока соус не станет светлым, кремовым и однородным. Приправьте мускатным орехом, солью и перцем.

Беарнский соус

Встречайте: своенравный и утонченный родственник голландского соуса. Беарнский соус — маслянистый и нежный, с нотками уксуса и лимона; правда, считается, что его сложно готовить и легко испортить. Но вы запросто освоите нужную технику благодаря все тому же надежному блендеру, который помогает нам готовить голландский соус. Очистка масла — необязательный, но важный шаг: так вы удалите сухие молочные остатки и воду и в результате получите более нежный и насыщенный соус. Его лучше подавать сразу же по готовности, поэтому, готовя обед, займитесь беарнским соусом в последнюю очередь.

ПРИМЕРНО 3/4 ЧАШКИ

230 г сливочного масла
1/4 чашки винного уксуса на основе шампанского
3 ст. л. нарезанного лука-шалота
2 ст. л. нарезанного свежего эстрагона и еще чуть-чуть для украшения
1/4 ч. л. свежемолотого черного перца
2 желтка комнатной температуры
Сок половины лимона (примерно 1 ст. л.)
1 ст. л. воды комнатной температуры
Кошерная соль

Чтобы очистить масло, растопите его в небольшом сотейнике на слабом огне. Снимите сотейник с огня и дайте маслу остыть 4–5 минут. Ложкой аккуратно снимите с масла пену и выбросьте ее. Медленно перелейте масло в мерный стакан так, чтобы твердые молочные частицы остались на дне сотейника.

В сковороде среднего размера на среднем огне нагревайте, помешивая, уксус, лук, эстрагон и перец, пока объем жидкости не уменьшится наполовину (2–3 минуты). Снимите сковороду с огня и немного остудите.

Блендером взбейте яичные желтки, лимонный сок и воду до однородного пюре. Снимите крышку и тонкой струйкой влейте растопленное сливочное масло, не выключая блендер. Как и с майонезом, если масло вливать слишком быстро, соус может расслоиться, поэтому не спешите на этом этапе. Продолжайте смешивать до однородной кремовой массы. Добавьте воды, если

соус получится слишком плотным. Он должен быть текучим и похожим по консистенции на густой эгг-ног.

Перелейте соус в миску среднего размера, добавьте лук и посолите. Украсьте эстрагоном и сразу подавайте.

Сабайон

Сабайон — это сладкий десертный соус, для которого яичные желтки взбиваются с сахаром и сладким столовым или десертным вином на водяной бане. Как правило, в рецепте используется марсала, но можно взять вермут, херес, бренди, амаретто или любое десертное вино по вкусу. Сабайон — идеальный соус к свежим ягодам. Это французский рецепт, хотя его итальянская версия под названием «забальоне» мало чем от него отличается. Не так уж и важно, где появился этот соус, важно, что с ним даже обычная миска ягод превращается в потрясающее блюдо и при этом сабайон очень просто готовить. Это мой любимый рецепт для конца лета. Подойдут любые ягоды; лично я предпочитаю микс из клубники, малины, ежевики и черники.

4 ПОРЦИИ

4 желтка
4 ст. л. сахара ультратонкого помола
4 ст. л. марсалы
3 чашки свежих ягод, для подачи

На среднем огне доведите кастрюлю с водой до кипения. Возьмите жаропрочную стеклянную миску среднего размера, добавьте в нее желтки и сахар и разместите над кастрюлей. Как следует перемешайте смесь, затем, постоянно взбивая, медленно влейте марсалу. Взбивайте еще 7–8 минут, пока соус готовится: он должен загустеть до консистенции мусса, но остаться текучим.

Снимите сабайон с водяной бани и продолжайте взбивать еще несколько минут, пока он не станет чуть теплее комнатной температуры. Разложите ягоды по четырем креманкам и полейте сверху соусом.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Ванильный крем патисьер

Патисьер похож на пудинг или заварной крем, но, поскольку здесь больше яиц, он получается более густым и насыщенным. Благодаря этому крем хорошо отсаживается при помощи кондитерского шприца и подходит в качестве начинки для пирожных шу (см. здесь), эклеров или бостонского кремового пирога (см. здесь).

ПРИМЕРНО 3 ЧАШКИ

6 желтков комнатной температуры
1/2 чашки сахара
2 ст. л. универсальной муки
2 ст. л. кукурузного крахмала
1/8 ч. л. кошерной соли
1 чашка молока
1 чашка сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. ванильной пасты
15 г сливочного масла

В миске среднего размера взбейте яичные желтки, сахар, муку, кукурузный крахмал и соль до однородной массы.

В сотейнике на среднем огне нагрейте молоко и сливки до первых пузырьков по краям. Снимите сотейник с огня и медленно влейте несколько половников горячей молочной смеси в яичную, энергично взбивая, чтобы желтки не свернулись. Вылейте яичную смесь в сотейник и продолжайте варить на слабом огне 3–4 минуты, постоянно помешивая, пока смесь не начнет пузыриться и не загустеет. Снимите сотейник с огня, добавьте ванильную пасту и сливочное масло. Продолжайте взбивать, пока масло не растает, а смесь не станет однородной.

Переложите крем патисьер в миску среднего размера и плотно закройте полиэтиленом, чтобы предотвратить образование пленки на поверхности. Остудите до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник минимум на 2 часа до подачи.



Английский крем

Этот легкий и текучий заварной крем прекрасно сочетается с пирогами, кексами и ягодами. Английский крем подают охлажденным или комнатной температуры — он внесет разнообразие почти в любой десерт. Я особенно люблю полить английским кремом панкейки, хлебный пудинг или кусочек фунтового кекса.

ПРИМЕРНО 1 ЧАШКА

2 желтка
3 ст. л. сахара
1/2 чашки молока
1/2 чашки сливок жирностью 36–40 %
2 ч. л. ванильной пасты

В миске среднего размера взбейте яичные желтки и сахар до однородной массы.

В сотейнике среднего размера на среднем огне нагрейте, периодически помешивая, молоко, сливки и ванильную пасту до первых пузырьков по краям. Следите, чтобы молоко не закипело и не начало испаряться. Снимите сотейник с огня и медленно влейте несколько ложек молочной смеси в яичную, перемешивая до однородности. Добавьте еще несколько ложек, взбивая смесь после каждой, чтобы яйца не свернулись.

Вылейте яичную смесь в сотейник, на слабом огне взбивайте 2–3 минуты, не останавливаясь, пока она не загустеет, но не потеряет текучесть. Заварной крем должен получиться чуть гуще жирных сливок, держаться на тыльной стороне ложки, а если вы проведете по ложке пальцем, на ней должен оставаться след.

Снимите кастрюлю с огня и процедите крем через мелкое сито, установленное над стеклянной миской. Силиконовой лопаткой снимите остатки крема из сотейника и протрите через сито, чтобы все красивые частички ванили оказались в миске. Перед подачей охладите крем до комнатной температуры. Остатки закройте и храните в холодильнике в течение 3–4 дней.

Ванильный пудинг

А вот быстрый базовый рецепт пудинга, который можно пустить на начинку к пончикам и кексам, а можно есть прямо из миски. Стоит вам лишь раз его приготовить, и вы навсегда откажетесь от готовых смесей. Если заварной крем, как правило, загущают яйцами, то пудинги — кукурузным крахмалом или мукой. Однако в этом рецепте используется и то и другое: так консистенция получается плотной, нежной и кремовой. Пудинг не такой густой, как заварной крем, поэтому пытаться украсить им блюдо не стоит — он не удержится. Лучше использовать как начинку или самостоятельный десерт.

ПРИМЕРНО 2 ЧАШКИ

2 чашки молока
2 желтка
1/3 чашки коричневого сахара
3 ст. л. кукурузного крахмала
Кошерная соль
1/2 ч. л. ванильной пасты

В сотейнике среднего размера на среднем огне перемешайте молоко и яичные желтки. Добавьте коричневый сахар, кукурузный крахмал и соль и продолжайте взбивать 5–6 минут, пока пудинг не загустеет и не появятся первые пузырьки.

Снимите сотейник с огня и добавьте ванильную пасту. Над стеклянной миской установите мелкое сито и процедите через него пудинг. Ложкой или силиконовой лопаткой соскребите с сотейника остатки и пропустите их через сито.

Подавайте теплым или обмотайте миску полиэтиленом, чтобы предотвратить образование пленки, и охлаждайте минимум 2 часа. Перед подачей снимите полиэтиленовую пленку и перемешайте пудинг.



Пудинг из ванильного крема с коричневым маслом

Это невероятно вкусный вариант моего базового рецепта ванильного пудинга. В нем я вместо молока использую жирные сливки, а масло подрумяниваю перед тем, как смешивать его с готовым пудингом.

ПРИМЕРНО 2 ЧАШКИ

2 чашки сливок жирностью 36–40 %
2 желтка
1/3 чашки коричневого сахара
3 ст. л. кукурузного крахмала
Кошерная соль
1/2 ч. л. ванильной пасты
30 г сливочного масла
Взбитые сливки для украшения, по желанию
Тростниковый сахар турбинадо для украшения

В сотейнике среднего размера на среднем огне перемешайте сливки и яичные желтки. Добавьте коричневый сахар, кукурузный крахмал и соль и продолжайте взбивать 5–6 минут, пока пудинг не загустеет и не появятся первые пузырьки.

Снимите сотейник с огня и добавьте ванильную пасту. Над стеклянной миской установите мелкое сито и процедите через него пудинг. Ложкой или силиконовой лопаткой соскребите с сотейника остатки смеси и пропустите их через сито. Оставьте охлаждаться.

В небольшой сковороде на среднем огне растопите сливочное масло и готовьте 2–3 минуты, помешивая, пока масло не начнет коричневеть и не приобретет ореховый аромат. Влейте масло в пудинг и взбейте до однородной массы.

Подавайте теплым или обмотайте миску полиэтиленом, чтобы предотвратить образование пленки, и охлаждайте минимум 2 часа. Перед подачей снимите полиэтиленовую пленку и помешайте пудинг до однородности. По желанию украсьте взбитыми сливками и сахаром турбинадо.

Мини-меренги

Меренги несложно готовить, но есть нюансы, которые надо учитывать (поэтому, чтобы облегчить вам дело, я включила несколько полезных подсказок). Это легкое воздушное печенье может быть и самостоятельным блюдом, и украшением других десертов. Снаружи они хрустят, но начинка должна таять во рту. Я использую ваниль для вкуса, но вы спокойно можете брать любой другой ароматизатор или пищевой краситель. Это хороший базовый рецепт, который можно варьировать.

ОКОЛО 48 ШТУК

3 яичных белка комнатной температуры
1/4 ч. л. винного камня
1/8 ч. л. кошерной соли
3/4 чашки сахара ультрамелкого помола, просеянного
1/2 ч. л. ванильной пасты

Разогрейте духовку до 95 °C и застелите пергаментной бумагой противень с бортиком.

Стационарным миксером с насадкой-венчиком взбивайте яичные белки, винный камень и соль на средней скорости в течение 30–45 секунд до образования пены, затем увеличьте скорость до средне-высокой и взбивайте еще 1–2 минуты до появления мягких пиков. Не выключая миксер, всыпьте сахар порциями по 1 ст. л., перемешайте, затем добавьте ванильную пасту. Соберите смесь со стенок чаши, затем увеличьте скорость миксера до высокой и взбивайте меренгу 5–6 минут до устойчивых глянцевых пиков. Смесь при этом должна увеличиться в объеме минимум в 4 раза. Чтобы проверить консистенцию, разотрите массу между пальцами: когда сахар полностью растворится, вы не почувствуете зернистость.

Силиконовой лопаткой переложите меренгу в кондитерский мешок с круглой насадкой или насадкой-звездой диаметром 1,3 см. Чтобы проще было наполнять кондитерский мешок, поместите его в мерный стакан объемом 500 мл.

При помощи кондитерского мешка отсадите на подготовленный противень капли диаметром 2,5 см на расстоянии около 1 см друг от друга. Выпекайте около 90 минут: меренги должны стать сухими, но не успеть подрумяниться. В

первый час не открывайте духовку. Когда меренги будут готовы, выключите духовку, подоприте дверцу деревянной ложкой и оставьте остывать в духовке минимум на 3 часа или на ночь.

Храните меренги в герметичном контейнере до 2 недель или заморозьте для последующего использования.



ПОДСКАЗКИ ПРО МЕРЕНГИ

• Не делайте меренги в дождливый, сырой или влажный день. Чем суше воздух, тем лучше.

• Берите яйца только комнатной температуры. Холодные яйца проще разделять на желтки и белки, чем теплые, поэтому достаньте яйца из холодильника, сразу же отделите белки от желтков, а потом оставьте белки на столе. Примерно через полчаса они нагреются до комнатной температуры.

• Если у вас нет ультрамелкого сахара, можно взять указанное в рецепте количество сахарного песка и перемолоть его при помощи кофемолки или кухонного комбайна. Чем мельче сахар, тем менее зернистыми выйдут меренги.

• Тщательно, до скрипа, очистите чашу миксера и венчик: всего одна капля грязи или жира — и меренги взобьются неправильно (вспомните яичный желток).

• Сахар смешивайте на средней скорости до полного растворения, затем увеличьте скорость миксера до высокой.

• Не подглядывать! Пока меренги выпекаются, не открывайте дверцу духовки минимум первый час, а лучше все время.

Домашний маршмеллоу

Если вы никогда не делали домашний маршмеллоу, приготовьтесь — это восторг! Можно сделать обычный с ванилью, а можно добавить какой-нибудь другой ароматизатор или пищевой краситель. В любом случае зефирки-маршмеллоу готовятся просто, только имейте в виду, что им нужно будет несколько часов постоять и просохнуть, чтобы они легко нарезались. Поэтому беритесь за них первым делом с утра, если хотите подать их на десерт или положить в чашку горячего какао вечером. Итоговое количество зависит от того, насколько крупно вы нарежете маршмеллоу.

36–72 ШТУКИ

1 чашка сахарной пудры, по отдельности и еще чуть-чуть для посыпки
1 1/2 чашки воды, по отдельности
4 ст. л. желатинового порошка без запаха
2 чашки сахарного песка
1 ст. л. светлого кукурузного сиропа
2 яичных белка комнатной температуры
1 ч. л. ванильной пасты
1/2 ч. л. экстракта ежевики
Красные и синие пищевые красители растительного происхождения

Просейте 1/4 чашки сахарной пудры, чтобы равномерно покрыть дно квадратной формы для выпечки 23 см.

В небольшую стеклянную миску налейте 3/4 чашки воды и посыпьте желатином. Установите миску над маленькой кастрюлей с кипящей водой, чтобы желатин растворился, затем перемешайте. Выключите огонь, оставьте миску на месте.

В сотейнике среднего размера на среднем огне смешайте сахарный песок, кукурузный сироп и оставшиеся 3/4 чашки воды. Не перемешивая, нагрейте смесь до 120 °C, температуру измеряйте кулинарным термометром.

Стационарным миксером с насадкой-венчиком на средней скорости взбейте яичные белки до образования пены (30–45 секунд), затем увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте еще 1–2 минуты до мягких пиков.

Когда сироп нагреется до 120 °C, снимите его с огня и

медленно влейте в растворенный желатин. Установите миксер на низкую скорость, влейте смесь сиропа и желатина в яичные белки — медленно, чтобы они не свернулись. Увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте еще 5–6 минут, пока смесь не увеличится в объеме как минимум вдвое, а чаша не остынет.

Добавьте ванильную пасту и взбивайте до однородной массы. Силиконовой лопаткой равномерно выложите смесь для маршмеллоу в подготовленную форму. Сверху просейте еще 1/4 чашки сахарной пудры.

Оставьте смесь для маршмеллоу на столе на 6–8 часов (или на ночь) и только потом нарезайте на кусочки. Перед подачей проведите ножом для масла по внешнему краю формы, чтобы отделить от нее маршмеллоу. Переверните форму на рабочую поверхность, посыпанную сахарной пудрой, чтобы вытащить маршмеллоу. Припудрите лезвия кухонных ножниц сахарной пудрой, затем нарежьте маршмеллоу на квадраты 2,5–4 см: получатся обычные или крупные кусочки. Обваляйте их в остатках сахарной пудры, чтобы они не слипались. Храните маршмеллоу в герметичном контейнере при комнатной температуре не дольше недели.

Ароматизированные маршмеллоу

Я обожаю натуральные и растительные пищевые красители и люблю делать бледно-лиловые ежевичные маршмеллоу — с экстрактом ежевики и синим и красным натуральными красителями. А вы не бойтесь экспериментировать с другими вкусами и цветами.

Готовьте маршмеллоу по инструкции, а после ванильной пасты добавьте экстракт и пищевой краситель, пока смесь не приобретет желаемый оттенок. Затем снова следуйте рецепту.



Кремовый зефир

Те, кто родился и рос в Новой Англии — в частности, в Массачусетсе, где и появился зефирный крем Marshmallow Fluff, — не могли не пробовать сэндвичи с этим кремом. Зефирный крем, который дети здесь едят почти всегда, прекрасно сочетается с арахисовым маслом, а еще из него получается отличная начинка или глазурь для пирогов и кексов. Его легко готовить, и как только вы освоите этот рецепт, то больше никогда не вернетесь к покупному (впрочем, так всегда и бывает). Сэндвич с кремовым зефиром — настоящее волшебство! А еще — чудесное дополнение к моему двойному печенью с арахисовым маслом и джемом (см. здесь).

ПРИМЕРНО 3 ЧАШКИ

1/3 чашки воды
3/4 чашки сахара
3/4 чашки белого кукурузного сиропа
3 яичных белка комнатной температуры
1/2 ч. л. винного камня
1 1/2 ч. л. ванильной пасты

В сотейнике среднего размера на среднем огне соедините воду, сахар и кукурузный сироп. Не перемешивая, нагрейте смесь до 115 °C, температуру измеряйте кулинарным термометром. Это должно занять около 10 минут.

Пока сироп нагревается, стационарным миксером с насадкой-венчиком на средней скорости взбейте яичные белки и винный камень до образования пены (30–45 секунд), затем увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте еще 1–2 минуты до мягких пиков. Убедитесь, что в миске нет пятен жира и желтка, иначе белки не взобьются.

Когда сироп нагреется до 115 °C, снимите его с огня. Установив миксер на среднюю или низкую скорость, влейте сироп в белки — медленно, чтобы они не свернулись. Увеличьте скорость миксера до средне-высокой и взбивайте еще 7–8 минут, пока белки не загустеют и не заблестят. Соберите массу со стенок чаши. Добавьте ванильную пасту и взбейте до однородности. Соберите массу со стенок чаши в последний раз.

Силиконовой лопаткой переложите крем в закрытую емкость и храните в холодильнике в течение одной-двух недель. Перед

использованием взбейте крем вручную, если нужно.



Сливочно-шоколадная глазурь из швейцарской меренги

Существуют разные виды сливочной глазури, но мне больше всего нравится из швейцарской меренги. Ее довольно легко готовить, а получается не слишком сладкая глазурь, которую удобно наносить на изделия как лопаткой, так и кондитерским шприцем. К тому же можно играть со вкусом, добавляя разные экстракты, шоколад (как раз этот вариант описан в рецепте), арахисовое масло или фруктовые джемы. А при помощи пищевых красителей можно придавать этой глазури любой цвет!

ПРИМЕРНО 5–6 ЧАШЕК

6 яичных белков
1 1/2 чашки сахара ультрамелкого помола
570 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см, комнатной температуры
2 ч. л. ванильной пасты
Щепотка кошерной соли

В маленьком сотейнике на среднем огне вскипятите воду. Разместите над ней чашу стационарного миксера и вручную взбейте в ней яичные белки и сахар. Периодически помешивая, нагрейте смесь до 71–74 °C, температуру измеряйте кулинарным термометром. Чтобы проверить консистенцию смеси, разотрите ее между пальцами. Когда зернистость полностью исчезнет, установите чашу на стационарный миксер с насадкой-венчиком и взбивайте на высокой скорости около 10 минут, до устойчивых пиков. Чаша к этому моменту должна остыть.

Поменяйте насадку на лопатку и начните добавлять масло по нескольку кубиков за один раз, тщательно взбивая, прежде чем всыпать следующую партию. Уменьшите скорость миксера до низкой, 2–3 минуты вбивайте ванильную пасту и соль, пока глазурь не станет воздушной и гладкой. По мере необходимости соскабливайте смесь со стенок чаши. На этом этапе можно добавить дополнительные ароматизаторы или красители по вашему выбору.

Чтобы смазать двухслойный торт или 12 капкейков, а также сделать начинку для бисквитного рулета, глазурь нужно использовать немедленно. В противном случае уберите ее в

холодильник на срок до 3 дней. После того как вы достанете глазурь из холодильника, подождите, пока ее температура станет комнатной, затем взбейте глазурь и только потом используйте.

Шоколадно-сливочная глазурь

Готовьте сливочную глазурь по инструкции, а когда нужно будет добавлять ароматизаторы, добавьте в глазурь 170 г растопленного полусладкого шоколада хорошего качества. Мешайте, пока не исчезнут все разводы. Чтобы глазурь не расслоилась, шоколад должен быть не горячим, но при этом сохранять текучесть.

Королевская глазурь

Хоть раз в жизни у вас наверняка текли слюнки при виде филигранно украшенного печенья или идеального пряничного домика в витрине пекарни, на фото в социальных сетях. Скорее всего, чтобы их сделать, пекарь использовал королевскую глазурь. Высыхая, королевская глазурь образует гладкую и твердую поверхность, каждый раз обеспечивая профессиональные результаты. Это еще один прекрасный способ пустить в дело лишние яичные белки. Если добавить лимонный сок, то глазурь выйдет чистого белого цвета, а пищевые красители придадут ей любой цвет. Самое главное — поддерживать среднюю скорость миксера, чтобы во время смешивания уберечь глазурь от лишнего воздуха и пузырьков.

ПРИМЕРНО 3 ЧАШКИ

3 яичных белка
4 чашки сахарной пудры
1 ч. л. свежевыжатого лимонного сока
Пищевые красители, по желанию

Стационарным миксером с насадкой-лопаткой на низкой скорости взбейте яичные белки до появления пены (примерно 1 минуту). Не переставая взбивать, постепенно просейте в белки сахарную пудру, затем добавьте лимонный сок. Увеличьте скорость миксера до средней и взбивайте 5–7 минут до образования устойчивых пиков.

Накройте глазурь влажным полотенцем и оставьте на несколько минут, затем проведите по ней ножом, чтобы удалить пузыри воздуха. Силиконовой лопаткой отложите глазурь в миску (или миски) и добавьте пищевой краситель по желанию. А чтобы глазурь не высохла, пока вы украшаете печенье, накрывайте емкость с ней влажным полотенцем. При необходимости добавьте немного воды, чтобы разбавить глазурь.

Королевская глазурь станет сухой на ощупь через 15–20 минут, но лучше оставьте глазированное печенье на ночь, не прикрывая сверху ничем, чтобы оно высохло. Остатки глазури храните в герметичном контейнере не больше 3 дней.

Домашняя посыпка

Жизнь в отдаленном сельском районе означает, что быстренько скататься до продуктового магазина и обратно, скорее всего, не получится. Именно поэтому в один прекрасный летний день я начала искать в Google, как сделать домашнюю посыпку. Эти яркие крошки у всех вызывают улыбку: я сама улыбалась, когда показала мужу первую партию, а делать их между тем очень легко. А дети будут в полном восторге, так что их тоже подключайте к готовке!

ПРИМЕРНО 1/2 ЧАШКИ

2 чашки сахарной пудры
1 яичный белок
1 ч. л. воды
Различные ароматизаторы
Пищевые красители в каплях или в виде геля

Выложите на два противня с бортиками пергаментную бумагу.

В миску среднего размера просейте пудру, затем силиконовой лопаткой вмешайте яичный белок. Медленно, по нескольку капель, добавляйте воду и помешивайте, чтобы образовалась липкая паста (по консистенции — как жидкий клей или зубная паста).

Пока будете работать с каждым конкретным цветом или ароматом, накрывайте тесто в миске полотенцем. В маленькую миску выложите столовую ложку теста. Добавьте несколько капель экстракта (отличные варианты вкуса — миндаль, лимон, апельсин, малина и ежевика) и соответствующий пищевой краситель, замесите тесто лопаткой или пальцами, пока оно не станет однородным и по цвету, и по консистенции. Подкрасьте тесто чуть темнее, чем вы хотите, так как по мере высыхания цвет будет немного тускнеть.

Наденьте на кондитерский мешок насадку «ровная трубочка» 3 мм и выложите в него тесто. Затем выдавите на пергаментную бумагу тесто тонкими параллельными линиями на расстоянии 5 мм друг от друга.

Повторите еще пять раз. Всего должно получиться шесть разных цветов и ароматов, но одну партию оставьте неокрашенной (мне нравится ароматизировать ее ванильной

пастой).

Оставьте полоски теста сохнуть минимум на 3–4 часа. Когда на ощупь они будут совсем сухими, острым ножом аккуратно нарежьте их на кусочки длиной 5 мм. Лопаткой переложите посыпку с пергаментной бумаги на тарелку. Оставьте на ночь сохнуть, ничем не накрывая, а затем храните в герметичном контейнере в течение месяца.





Что есть у меня на кухне?

Запас продуктов и ингредиентов

Я запасаюсь в основном простыми и легкодоступными продуктами, но обязательно высокого качества — я уверена, что такие затраты себя окупают. Немного уксуса на основе шампанского, капля трюфельного масла, баночка каперсов или стручок ванили — и вот набор базовых ингредиентов превращается в блюдо ресторанного уровня. У меня под рукой всегда есть несколько видов растительного масла фирмы La Tourangelle: трюфельное, кунжутное, арахисовое, ореховое или масло авокадо могут творить чудеса со вкусом пищи.

По возможности я готовлю из продуктов местного производства — покупаю их на фермерских рынках или выбираю локальные марки в продуктовом магазине. Я использую муку King Arthur (компания из Вермонта), сливочное масло от кооператива семейных ферм Новой Англии Cabot Creamery, жирные сливки и цельное молоко молочного завода Oakhurst (штат Мэн) и замороженную чернику штата Мэн фирмы Wyman, когда у местных фермеров нет свежих ягод. Мы покупаем яблоки во фруктовом саду рядом с домом, а клубнику собираем в сезон еще на одной местной ферме. Кленовым сиропом мы запасаемся в кленоварне в Кленовое воскресенье[8]. Что же до яиц, то, если вы не держите свой курятник, поищите свежие яйца на фермерском рынке или придорожных лотках. И не забудьте поискать в продуктовом магазине товары местных ферм или кооперативов. Покупая у местных производителей, мы поддерживаем друзей и соседей, а также гарантированно получаем самое свежее и качественное мясо, молочные и прочие продукты.

А вот что, как правило, всегда есть у меня на кухне и в буфете:

ХОЛОДИЛЬНИК

Яйца
Свежие ягоды
Активные сухие дрожжи
Кленовый сироп
Молоко
Сливки жирностью 36–40 %
Соленое и несоленое сливочное масло
Майонез
Сливочный сыр

Сыр чеддер
Сыр фонтина
Сыр грюйер
Швейцарский сыр
Сыр пармезан
Сыр рикотта
Каперсы
Размолотая жерновами горчица

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА

Грецкие орехи
Орехи пекан
Фисташки
Лаймы
Лимоны
Слоеное тесто
Свежий имбирь
Замороженные ягоды
Замороженный ревень

КУХОННЫЙ СТОЛ

Еще больше яиц
Баночки с травами
Чеснок
Зеленый лук

БУФЕТ

Универсальная мука
Мука мелкого помола (00) для пасты
Миндальная мука
Разрыхлитель
Пищевая сода
Разрыхлитель Bakewell cream
Сахар-песок
Коричневый сахар
Сахар ультрамелкого помола
Сахарная пудра
Какао

Шоколадная стружка
Стружка из белого шоколада
Миндальная паста или марципан
Арахисовое масло
Сухая паста
Оливковое масло холодного отжима
Различные кулинарные масла
Бальзамический уксус
Винный уксус на основе шампанского
Мед
Патока

СПЕЦИИ

Черный перец-горошек
Зеленый перец-горошек
Белый перец-горошек
Розовый перец-горошек
Кошерная соль
Розовая гималайская соль
Морская соль Maldon
Кардамон
Смесь специй масала
Молотая корица
Палочки корицы
Имбирь
Мускатный орех (целый в мельнице)
Ванильная паста
Ванильные бобы
Семена кунжута
Ассорти посыпок



С МОЕЙ ФЕРМЫ И КУХОННОГО ОГОРОДА

Малина
Черника
Ревень
Клубника
Яблоки
Горох
Зеленая фасоль
Редис
Свекла
Огурцы
Шпинат
Салат-латук

Кукуруза
Баклажан
Чеснок
Лук репчатый
Батат
Помидоры

Кухонная утварь и приборы

Каждый день я готовлю с нуля как минимум одно блюдо, к тому же я завзятый пекарь и часто делаю крем-брюле и меренги. Но при этом у меня не так уж и много кухонных приборов, просто я слежу за состоянием посуды.

Я не люблю громоздкие машины и устройства, которые выполняют всего лишь одну функцию (кухонная горелка — исключение!). Я даже избавилась от хлебопечки, так как научилась печь хлеб в жаровне.

Тем не менее на один прибор я безгранично полагаюсь: это стационарный миксер KitchenAid. Мне было двадцать с чем-то лет, когда я купила свой, и с тех пор его не меняла. Он не теряет скорость, взбивает любое количество ингредиентов, а еще помогает мне в приготовлении мороженого и пасты, основы для пиццы и теста для хлеба.

Помимо миксера, у меня много разных форм для выпечки, потому что некоторые кексы — например, ангельский бисквит — нужно выпекать в конкретной форме, а форма для тарта или разъемная со съемным дном — абсолютно незаменимые вещи. Не менее важны формы для кексов и маффинов. Отдельная форма для поповеров — это удобно, но без нее можно обойтись.

Тем не менее некоторые приборы и утварь нужны на каждой кухне, они облегчают жизнь, если вы часто готовите или печете. И разумеется, вам не обойтись без набора ножей. Если они острые и качественные, вам хватит нескольких штук. Я чаще всего пользуюсь поварским ножом и ножом для очистки овощей, а также серрейторным для нарезки хлеба и помидоров.

Для ежедневных кулинарных приключений вам понадобятся несколько стандартных кастрюль и сковородок. Сковороды бывают разных размеров, выбирайте самый подходящий именно вам в зависимости от того, на сколько человек вы обычно готовите.

Вот список посуды и приборов, которые я держу в кухонных ящиках и шкафах.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Деревянные ложки
Силиконовые лопатки
Металлическая лопатка
Изогнутая лопатка-палетка

Нож для бисквита
Щипцы
Венчики, маленькие и большие
Мерные ложки
Мерные чашки для жидкостей и сыпучих продуктов
Миски (для мизанпласа)
Ложка для мороженого
Скалка
Кисточка для выпечки
Нож для рубки теста
Скребок для рабочей поверхности
Круглая форма для печенья
Дуршлаг
Мелкоячеистое сито или просеиватель для муки
Половник
Шумовка
Утяжелители для выпечки
Овощечистка
Терка обычная
Терка Microplane
Ручная соковыжималка
Кухонные ножницы

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ

Сковороды с обычной и длинной ручкой, средние и большие
Небольшой сотейник
Жаровня
Кастрюлька для бульона с крышкой
Противни с бортиками 33 × 45 × 2,5 см
Круглые формы для выпечки диаметром 20 или 22 см
Квадратные формы для выпечки со стороной 20 или 22 см
Форма для запекания
Форма бандт
Форма для кексов
Форма для тарта со съемным дном
Разъемная форма для выпечки
Форма для поповеров
Форма для пирога
Формочки для маффинов и кексов
Рамекины
Миски для смешивания, большие и маленькие

ПРИБОРЫ

Стационарный миксер
Ручной миксер
Блендер
Погружной блендер
Кухонный комбайн
Мороженица
Кофемолка
Тостер
Ручная паста-машина

ПРОЧЕЕ

Разделочная доска
Решетки для охлаждения
Пергаментная бумага
Алюминиевая фольга
Пищевая пленка
Вкладыши для капкейков
Марля
Коврик для выпечки
Кулинарный мешок и разные насадки



Уход за чугунной сковородой

Я не слишком люблю сковороды с антипригарным покрытием, а вот чугунные обожаю. Как и бабушка, я могу приготовить (и готовлю!) на чугунной почти все. Кислые продукты могут повредить поверхность, поэтому томатный соус я не оставляю в сковороде надолго. Если вы планируете часто готовить омлеты, добавьте в свой арсенал сковороду полегче со скошенными краями.

Но при правильном уходе чугун будет ничем не хуже любого антипригарного покрытия, а дополнительное преимущество в том, что такую сковороду можно без проблем переставлять с плиты в духовку. Кастрюли из нержавеющей стали или меди выглядят красиво, но я предпочитаю чугунные или эмалированные — у них лучше антипригарные свойства, а жира при готовке меньше. Мои нынешние фавориты — эмалированные чугунные сковороды и кастрюли.

Но независимо от того, досталась ли вам чугунная сковорода от прабабушки, купили вы ее на дворовой распродаже или новую в магазине, за ней нужно правильно ухаживать, чтобы она вас не подводила.

Новые сковороды будут уже закаленными. При хорошей закалке в чугунную сковороду если и нужно добавить масла или жира, то совсем каплю — этого хватит, чтобы продукты не пригорели. Прежде чем добавлять мясо, яйца или овощи, такую сковороду надо хорошо разогреть, и тогда все прекрасно приготовится и не прилипнет.

Очень важно правильно ухаживать за чугунной сковородой. Ее всегда нужно мыть вручную, а не в посудомоечной машине. Ее нельзя замачивать или оставлять в ней воду. И *никогда* не мойте ее мылом! Как правило, для удаления остатков пищи достаточно слегка протереть сковороду шершавой губкой, а затем промыть горячей водой. Можно удалить прилипшие остатки пищи проволочной мочалкой (но эмалированные сковороды ни в коем случае не трите!). Также можно щедро присыпать солью еще теплую сковороду и стереть остатки пищи губкой или кухонным полотенцем.

Очистив внутреннюю часть сковороды от жира и пищи, протрите ее бумажным полотенцем, чтобы подсушить. Мой свекор делал иначе: чтобы быстро высушить внутреннюю часть и испарить всю влагу до последней капли, он ставил сковороду на еще теплую плиту или на конфорку с минимальным огнем. Когда сковорода высохнет, слегка натрите внутреннюю часть оливковым

или кокосовым маслом — вот и все, что нужно, чтобы сохранить прокалку.

Если на дворовой распродаже или в антикварной лавке вы наткнетесь на старую и ржавую чугунную сковородку, смело ее покупайте! Дома потрите ее проволочной мочалкой, затем смажьте маслом. Если старой сковородке нужно больше внимания и заботы, щедро натрите внутреннюю часть растительным маслом, потом разогрейте духовку до 150–175 °C и поставьте туда сковороду на 1 час. Затем выньте, дайте остыть, сотрите излишки масла бумажным полотенцем — и сковорода будет как новая.

Указатель рецептов по количеству яиц

В разное время года у вас под рукой будет разное количество свежих яиц; этот указатель поможет вам все их использовать. Если рецепт предполагает сочетание целых яиц и/или белков и желтков, только белков или желтков, я указываю это в скобках после названия рецепта. Свежие яйца — слишком большая ценность, а куры тяжело трудятся, чтобы снести каждое. Нехорошо, чтобы хоть одно яйцо пропадало зря!

1 ЯЙЦО

Бурбон сауэр с лаймом (1 белок)
Домашняя посыпка (1 белок)
Кленовый сауэр (1 белок)
Кофе с яйцом по-шведски
Панкейки с пеканом, тыквой и специями
Сайдкар-глазунья (1 белок)
Французский тост
Черничный пирог
Яичный флип

2 ЯЙЦА

Айоли (2 желтка)
Английский крем (2 желтка)
Беарнский соус (2 желтка)
Ванильный пудинг (2 желтка)
Двойное печенье с арахисовым маслом и джемом
Деревенский сэндвич с яйцом
Домашний маршмеллоу (2 белка)
Запеченные макароны с сыром
Кленово-ореховый пирог с глазурью из сливочного сыра
Классический французский омлет (сложенный втрое)
Вупи пай с лимонно-черничной начинкой
Маффины с черникой и кардамоновой крошкой
Омлет со спаржей и пармезаном
Омлет со шпинатом и козьим сыром
Панкейки с клубникой, базиликом и сливками

Печенье с арахисовым маслом

Пряный рисово-сливочный пудинг с апельсиновым соусом (2 желтка)

Пудинг из ванильного крема с коричневым маслом (2 желтка)

Пышные ванильные панкейки

Сэндвич на французских тостах с инжиром

Тирамису (2 желтка)

Фигурное сахарное печенье

Хлебный пудинг

Яичница на тосте с авокадо и маслом

Яичница со спаржей и голландским соусом

Яйца в гнезде

3 ЯЙЦА

Гнезда из меренги с ягодами (3 белка)

Голландский соус (3 желтка)

Горшочки с шоколадным кремом (3 желтка)

Домашний майонез (3 желтка)

Заправка «Цезарь» (3 желтка)

Итонская путаница с черникой (3 белка)

Кекс с апельсиновым бренди и оливковым маслом

Клафути с печеным ревенем

Королевская глазурь (3 белка)

Кремовый зефир (3 белка)

Лимонный курд

Лимонный майонез с каперсами и чесноком (3 желтка)

Майонез с острым соусом шрирача (3 желтка)

Масляные крекеры

Мини-меренги (3 белка)

Ньокки с рикоттой (3 желтка)

Песочный чизкейк

Пулла

Сырный пирог с грибами (2 яйца и 1 желток)

Соус тартар (3 желтка)

Финское яичное масло

Чизкейк «Тыквенный вихрь» с засахаренными грецкими орехами

4 ЯЙЦА

Болтунья с двойным укропом

Болтунья с рикоттой
Болтунья с чимичурри
Пирожные шу
Пирожные шу с кленовым сиропом и масалой
Ванильное мороженое (4 желтка)
Домашняя паста (3 яйца и 1 желток)
«Жаба в норке»
Запеченные яйца маринара
Запеченные яйца с беконом
Лимонный пирог с меренгой
Мятное мороженое с белым шоколадом (4 желтка)
Паста карбонара (4 желтка)
Пирожки с яичницей
Полуфунтовый кекс с кардамоном
Праздничный полуфунтовый кекс с клюквой
Сабайон (4 желтка)
Салат нисуаз
Сэндвич с жареным сыром и яйцом
Сэндвич с лимонно-яичным салатом, песто и авокадо
Теплый салат с беконом и яйцами
Хрустящая яичница с лимоном
Черничные поповеры
Яичница с абрикосовым джемом и козьим сыром
Яичница со сливками
Яйца кокот

5 ЯИЦ

Бретонский пирог с ромом и сливами (1 яйцо и 4 желтка)
Гужеры с грюйером (4 яйца и 1 желток)
Пицца с беконом и яйцами
Тарт с брокколи и чеддером

6 ЯИЦ

Ванильный крем патисьер (6 желтков)
Запеченные яйца в кольцах мускатной тыквы
Киш капрезе с помидорами (5 яиц и 1 желток)
Классический киш (5 яиц и 1 желток)
Лимонно-базиликовые плитки
Паннукакку (финские блины в духовке)
Пряное сырное суфле

Пряный хмельной эгг-ног

Сливочно-шоколадная глазурь из швейцарской меренги (6 белков)

Яично-лимонный суп (авголемоно)

7 ЯИЦ

Пасхальные яйца в плетенке

Шоколадные капкейки со сливочно-шоколадной глазурью из швейцарской меренги (1 яйцо, 1 желток и 6 белков)

Яйца Бенедикт (4 яйца и 3 желтка)

8 ЯИЦ

Крем-брюле (8 желтков)

Теплая праздничная страта

Фаршированные яйца с куркумой

Фаршированные яйца с маслом авокадо и шалфеем

Фриттата с козьим сыром и зеленью

Фунтовый кекс бандт

Хэш со свеклой и беконом

Яичный суп

Яйца, запеченные со сливками и сыром

Яйца по-шотландски с беконом в сахарно-кленовой глазури

9 ЯИЦ

Бостонский кремовый пирог (3 яйца и 6 желтков)

Простое ванильное печенье с глазурью (2 яйца и 7 белков)

Яйца в слойке

12 ЯИЦ

Ангельский бисквит (12 белков)

Запеченные яичные тарталетки

Фриттата с бататом и колбасой

13 ЯИЦ

Равиоли с яичным желтком (12 яиц и 1 белок)

Для справки

1 чашка = 240 мл

15 г сливочного масла ≈ 1 ст. л.

5 г сливочного масла ≈ 1 ч. л.

Бандт — круглая форма для выпечки с большим отверстием в центре.

Вупи пай (*англ.* whoopie pie) — американские бисквиты с кремом. Классический вупи пай — это два круглых шоколадных бисквита со сладкой сливочной начинкой посередине.

Кошерная соль — натуральная соль крупного помола без добавок, таких как йод, фтор, витамины или противослеживающий агент.

Поповер (*англ.* popover, букв. «всплывать») — американский вариант булочки пфитцауф. Легкая полая внутри булочка, тесто по мере выпекания поднимается выше краев формы, отсюда и название.

Рамекин — фарфоровая или керамическая формочка с рифлеными стенками емкостью 50–250 мл. Используется для суфле, крем-брюле, кокота, жюльена и так далее.

Ру (*фр.* roux, «рыжий») — один из основных компонентов для классических соусов французской кухни, термически обработанная смесь муки и жира.

Шрирача — острый тайский соус, разновидность чили. В основе — перец чили, чеснок, уксус, сахар и соль.

Благодарности

Я сердечно благодарю всех, кто помог мне воплотить мечту и написать поваренную книгу. Спасибо моему агенту Джону Маасу за то, что он умудрился вникнуть в суть моего первого замысла, который существовал только у меня в мыслях, и за то, что помог придать ему форму. Спасибо издателю Андреа Флек-Нисбет, ведущему редактору Аманде Баух и всей команде издательства Harper Horizon за то, что поверили в меня и мой замысел, а затем терпеливо вели по всему — совершенно новому для меня — пути создания книги рецептов. Без вас ничего бы не получилось. Я благодарю Энн Берн, коллегу-автора поваренной книги, за наставления, за то, что ты мягко подталкивала меня в нужном направлении на протяжении всего процесса, и за то, что помогла упорядочить мой очень беспорядочный черновик. Спасибо фотографу Тине Рупп (до сих пор не могу поверить, что ты согласилась взяться за проект!) — благодаря ей мои рецепты выглядят намного аппетитнее, чем я могла бы представить. Спасибо стилисту Сид Макдауэлл: она очень красиво все оформляла и научила меня идеально накладывать ложку взбитых сливок — *kiitos*![9] Мими и Стар — без вас те две недели были бы совсем другими. Как-нибудь повторим. Огромное спасибо моему мужу Марку, который всегда берет на себя уход за курами, когда меня нет рядом, кроме того, за время моей работы над этой книгой ему пришлось съесть гораздо больше яиц, чем хотелось. Спасибо маме за миллион самых разных вещей, но больше всего за то, что начала учить меня готовить, еще когда я была такой крошкой, что мне приходилось вставать на стул, чтобы видеть, что делается на плите. И наконец, спасибо моим курочкам. Полагаю, всем понятно за что.



Об авторе

Лиза Стил — писательница, частая гостья на телевидении и радио, а также создательница блога Fresh Eggs Daily, главного онлайн-ресурса Америки с советами по содержанию кур. Аудитория блога Лизы — почти миллион человек со всего мира: к ней обращаются за советами по естественному выращиванию домашней птицы и садоводству, а также за рецептами блюд из свежих яиц. Ее книги, посвященные содержанию кур, разошлись тиражом более 125 000 экземпляров по всему миру и заняли место в списке самых продаваемых книг по содержанию кур.

СМИ наградили Лизу титулом «Королева курятника»; она получила признание многих национальных СМИ, в том числе Wall Street Journal, Forbes, USA Today, Country Living, Farmers' Almanac и Parade. Как теле- и радиоведущая Лиза появлялась в программах «Дом и семья» (Home & Family) на канале Hallmark, «Марта знает лучше» (Martha Knows Best) на HGTV, в проекте «Сад и дом» Пола Аллена Смита (P. Allen Smith's Garden Home) и в радиопрограмме «Мэн на проводе» (Maine Calling) на NPR. В 2018 году телешоу «Взгляд» (The View) включило ее первую книгу в список для летнего чтения, а веб-сайт Лизы был представлен в эпизоде «Шоу доктора Оза» (The Dr. Oz Show), посвященном употреблению яиц. Также Лиза вела два сезона телешоу «Добро пожаловать на мою ферму» (Welcome to My Farm) на канале NBC (Мэн). Шоу было удостоено премии Telly.

Лиза — куровод в пятом поколении и главный садовник штата Мэн. Она живет в сельской части штата Мэн с мужем, корги и дворовой кошкой, а также со своими «девочками» — смешанным стадом примерно из 30 кур, уток и гусынь. Компанию им составляют селезень Грегори и довольно сварливый петух.

notes

Примечания

1

В России, как известно, дата сортировки печатается полностью. — *Здесь и далее, если не указано иное, примеч. перев.*

2

В России этот тип сертификации отсутствует.

3

В России встречается на фермерской продукции, но не является маркировкой по ГОСТу.

В России этот тип сертификации отсутствует, однако некоторые фермерские хозяйства описывают схожим образом условия содержания своих птиц.

5

Таблица адаптирована к российскому стандарту. — *Примеч. ред.*

6

См.: *Ebel E., Schlosser W.* Estimating the Annual Fraction of Eggs Contaminated with Salmonella Enteritidis in the United States // International Journal of Food Microbiology. 2000. October. 61. № 1. 51–62. https://doi.org/ 10.1016/S0168–1605(00)00375–5 — *Примеч. авт.*

7

Крекеры Грэма — распространенная в США основа для тортов, чизкейков и другой выпечки. Делаются из цельнозерновой пшеничной муки Грэма, названной в честь Сильвестра Грэма (1794–1851), священника и пропагандиста диетического питания.

8

Кленовое воскресенье (Maine Maple Sunday) — день кленового сиропа в штате Мэн, всегда четвертое воскресенье марта. В этот день все кленоварни штата устраивают дни открытых дверей и работают тематические рынки.

9

Спасибо! (*фин.*)